UNOLD®

KLEINKÜCHE



Bedienungsanleitung

Modell 68855

Instructions for use - Notice d´utilisation
Istruzioni per l’uso - Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68855
Stand: März 2012/nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 6205 94 18-0
Telefax +49 (0) 6205 94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze modelu 68855

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68855

TECHNISCHE DATEN







Leistung:	Max. 3.100 Watt, 220-240 V~, 50 Hz Ofen 1.400 W, große Kochplatte 1.000 W, kleine Kochplatte 700 W
Gehäuse:	Metall, emailliert, schwarz
Tür:	Hitzebeständiges Glas
Größe:	Ca. 54,5 x 36,5 x 33,0 cm (L/B/H)
Volumen:	Backraum 28 Liter, B/T: ca. 38,5 x 29,0 cm, nutzbare Höhe ca. 20 cm
Gewicht:	Ca. 11,95 kg (inkl. Zubehör)
Kabellänge:	Ca. 80 cm, fest montiert
Ausstattung:	Kochplatten separat regelbar von 1 - 5 Große Kochplatte Durchmesser 19,0 cm Kleine Kochplatte Durchmesser 15,0 cm Ofen max. 250 °C Leistung max. 3.100 Watt (Ofen 1.400 Watt, Kochplatten 1.700 Watt) Innenraum mit Antihaftbeschichtung Drehspieß Umluftbetrieb
Zubehör:	Bedienungsanleitung, 1 Drehspieß mit Halteklammern, 1 Backblech, 1 Grillrost, 1 Grillrostheber, 1 Drehspießheber

Technische Änderungen vorbehalten.

FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Bitte das Gerät nur an eine Steckdose mit Erdkontakt anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe heißer Oberflächen betreiben.
8. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Oberfläche.
9. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden, Möbeln und zu brennbaren Gegenständen, wie z.B. Vorhängen. Halten Sie seitlich mindestens 10 cm Abstand, nach oben mindestens 30 cm Abstand zu anderen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät mit der Geräterückseite gegen die Wand.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
12. Halten Sie stets einen Abstand von mind. 2 cm zwischen dem Gargut im Ofen und den oberen bzw. unteren Heizstäben ein, um ein Entzünden des Gargutes zu vermeiden - Brandgefahr!

13. Verwenden Sie zum Backen und Garen im Backofen nur dafür geeignetes Geschirr.
14. Nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör verwenden. Die Verwendung anderen Zubehörs kann Gefahren hervorrufen und zur Beschädigung des Gerätes führen.
15. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
16. Nicht an der Zuleitung ziehen. Die Zuleitung nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung.
17. Stellen Sie sicher, dass die Zuleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Heiße Teile nicht berühren.
18. Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Bitte verwenden Sie Topflappen. Das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall abdecken.
19. Während des Betriebs für gute Belüftung des Raumes sorgen.
20. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
21. Das Gerät schaltet sich nicht automatisch aus. Daher nach der Benutzung stets die Temperaturwahlschalter auf 0 stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
22. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
23. Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor sie wieder zusammengebaut werden.
24. Bitte das Gerät vor dem Bewegen, Reinigen und Verstauen vollständig abkühlen lassen. Vor dem Hantieren mit dem Gerät stets den Netzstecker ziehen.
25. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



Achtung! Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß! Die Tür oder die äußere Oberfläche kann während des Betriebs sehr heiß werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

ALLGEMEINE HINWEISE

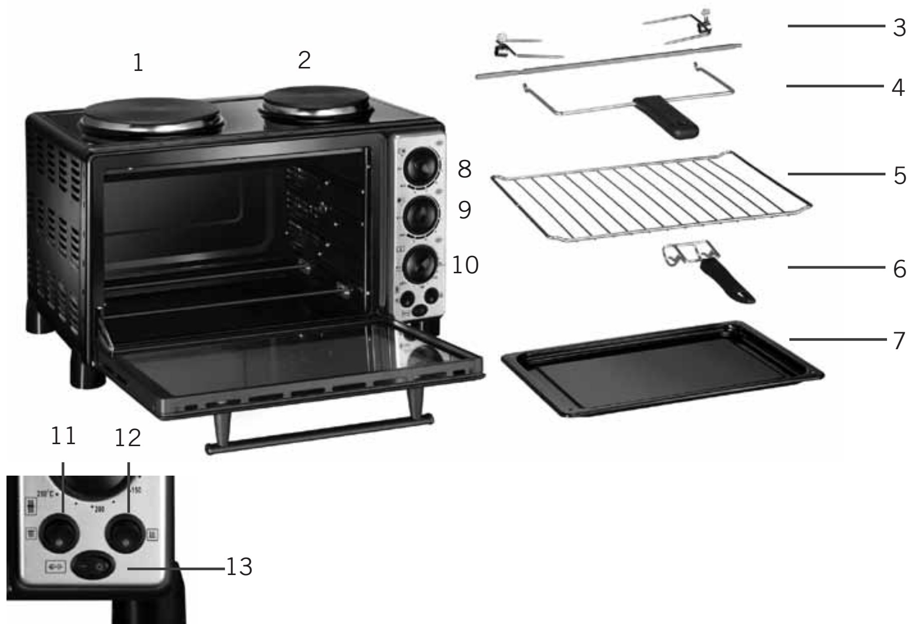


ACHTUNG!
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß, auch an den Außenseiten. Bitte achten Sie daher auf ausreichenden Abstand zu allen brennbaren Gegenständen und auf ausreichende Belüftung.
Verwenden Sie grundsätzlich Topflappen, solange das Gerät in Betrieb ist bzw. solange es noch heiß ist.

1. Ihr Ofen ist ideal für die tägliche Zubereitung einer Vielzahl von Speisen. Da Kochzeiten und Temperaturen immer etwas abweichen können, empfehlen wir Ihnen, den Kochvorgang zu überwachen und den Garzustand der Speisen in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.
2. Bei einigen Rezepten empfehlen wir, das Gerät vorzuheizen. Schalten Sie das Gerät bei diesen Rezepten ca. 5 bis 10 Minuten vorher mit der angegebenen Temperatur ein.
3. Wir empfehlen, bei Verwendung von Unterhitze stets die zu garenden Speisen auf der unteren Einschubleiste einzuschieben, bzw. bei Verwendung von Oberhitze auf der oberen Schiene.
4. Verwenden sie keine Metallgegenstände, um das Gehäuse oder Blech zu reinigen. Das Blech ist nicht schnittfest. Kuchen oder Pizza nie auf dem Backblech schneiden.
5. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie daher immer Topflappen.
6. Die Glastür ist keine Abstellfläche. Stellen Sie daher keine Töpfe oder sonstigen Gegenstände auf der geöffneten Tür ab, um Beschädigungen der Glasscheibe zu verhindern.
7. Öffnen Sie die Glastür stets vorsichtig, entweichende heiße Luft könnte zu Verbrennungen führen.

8. Wir empfehlen, fertig gegarte Gerichte nur für kurze Zeit im Ofen warm zu halten, da diese sonst austrocknen können.
9. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten sich die Kontrollleuchten für die Temperatur und Funktion aus. Sobald das Gerät erneut aufheizt, leuchten die Kontrollleuchten wieder auf.
10. Vergewissern Sie sich, nach Gebrauch alle Schalter auf 0 zu stellen bzw. die Funktionsschalter auszuschalten.
11. Bei Nichtgebrauch sollten Sie stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
12. Bei Benutzung der Grillfunktion benutzen Sie nur Oberhitze! Es könnte sonst Fett auf die unteren Heizstäbe tropfen, dies führt zu starker Rauchentwicklung und riecht unangenehm.
13. Die Drehfunktion zum Grillen am Drehspieß lässt sich mit dem Schalter 13 zuschalten.
14. Schalten Sie die Kochplatten nur ein, wenn ein gefüllter Kochtopf auf der betreffende Platte steht. Verwenden Sie nach Möglichkeit nur Töpfe mit ebenem Boden und einem der Plattengröße entsprechenden Durchmesser.
15. Um das Stromnetz nicht zu überlasten, empfehlen wir, nur eine Kochplatte einzuschalten, wenn gleichzeitig der Backofen in Betrieb ist.

IHR NEUER OFEN



1	Große Kochplatte 1.000 W
2	Kleine Kochplatte 700 W
3	Drehspieß mit Halteklammern Art-Nr. 6885513
4	Drehspießheber Art-Nr. 6885523
5	Gitterrost Art-Nr. 6885511
6	Rost- und Blechheber Art-Nr. 6885521
7	Backblech Art-Nr. 6885514
8	Temperaturregler große Kochplatte mit Kontrollleuchte
9	Temperaturregler kleine Kochplatte mit Kontrollleuchte
10	Temperaturregler Backofen mit Kontrollleuchte
11	Funktionsschalter Oberhitze
12	Funktionsschalter Unterhitze
13	Funktionsschalter Drehspieß

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Waschen Sie die abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Verwenden Sie hierzu keine scharfen Putzmittel oder Stahlwolle. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
4. Die Heizstäbe können bei Bedarf mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
5. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
6. Beim ersten Gebrauch kann es zu Rauchentwicklung kommen. Dieser Rauch ist unbedenklich. Wir empfehlen jedoch, das Gerät vor der ersten Benutzung vorzuheizen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.
7. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste und ebene Oberfläche.
8. Achten Sie auf ausreichende Belüftung und Abstand zu den Wänden und zu brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
9. Vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter in der Position 0 befinden.
10. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220-240 V~ Wechselstrom).
11. Stellen Sie das Gerät mit dem Temperaturwahlschalter auf 250 °C ein und schalten Sie die Ober- und Unterhitze zu, indem Sie die entsprechenden Schalter drücken. Die Kontrollleuchten der Schalter leuchten auf.
12. Wir empfehlen, vor der ersten Benutzung das Gerät ca. 10 Minuten lang auf höchster Temperatur aufzuheizen, bis kein Rauch mehr entweicht.
13. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
14. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie alle Schalter auf 0 stellen und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
15. Nun ist Ihr Gerät einsatzbereit.

REINIGEN

1. **Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus (alle Schalter auf 0) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**
2. **Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.**
3. Das Gerät darf zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
4. Alle herausnehmbaren Teile wie Backblech, Grillspieß, Gitterrost usw. können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gespült werden. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese gut ab. Sie können die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
5. Sollten einmal Speisereste angebrannt sein, können Sie die betreffenden Teile kurze Zeit in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel einweichen, um alle Rückstände zu lösen.
6. Die Heizstäbe können ggf. mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
7. Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
8. Die Innenseiten des Backofens sind mit einer leicht zu reinigenden Oberfläche ausgerüstet und können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Wischen Sie Spritzer sofort mit einem feuchten Tuch ab.
9. Die Kochplatten können Sie mit einem feuchten Tuch mit einem milden Spülmittel abwischen. Sollten einmal Speisen übergekocht und angebrannt sein, können Sie die Kochplatten mit einem entsprechenden Topfschwamm reinigen.
10. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Putzmittel, Stahlwolle o. ä.

GARZEITEN-TABELLE

1. Bei den nachstehenden Garzeiten handelt es sich um ungefähre Zeiten, die je nach Qualität und Menge der Zutaten, der gewählten Temperatureinstellungen sowie Ihrem persönlichen Geschmack abweichen können.
2. Wenn Sie mit Paprika oder anderen hitzeempfindlichen Gewürzen behandeltes Fleisch zubereiten, verringern Sie bitte die Temperatur etwas und verlängern die Garzeit entsprechend.
3. Bei Verwendung des Gitterrosts oder des Drehspießes sollten Sie stets die Fettauffangschale auf der untersten Schiene einschieben.
4. Bei Grillen auf dem Grillrost sollten Sie das Grillgut mehrmals wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
5. Bei Kuchen und Aufläufen beachten Sie bitte die in den Rezepten genannten Backzeiten.
6. Auf den folgenden Seiten finden Sie jeweils Hinweise zur Verwendung der unterschiedlichen Funktionen sowie Rezeptvorschläge für die jeweilige Nutzungsart.

Grillgut	**Einsatz**	**Schiene (v. unten)**	**Temp. °C**	**Vorheizen auf 250°C**	**Garzeit, ca.**
Schweinesteak	Gitterrost	3	250 °C	10 Min.	ca. 10 Min. pro Seite
Hähnchen, ganz	Drehspieß		250 °C		ca. 60 Min.
Hähnchenflügel	Gitterrost	3	250 °C		ca. 40 Min.
Hähnchenschlegel	Gitterrost	3	250 °C		ca. 45 Min.
Schweinemedaillons	Gitterrost	3	250 °C	10 Min.	ca. 35 Min.
Ente, 1,8 kg	Drehspieß		250 °C		ca. 150 Min.
Putenrollbraten, 700 g	Drehspieß		250 °C		ca. 60 Min.
Fasan	Drehspieß		250 °C		ca. 80 Min.
Rebhühner	Drehspieß		250 °C		ca. 45 Min.
Hackbraten	Gitterrost	2	160-180 °C		ca. 80 Min.
Forelle in Folie	Gitterrost	2	180 °C		ca. 20 Min.
Kasseler in Teig	Gitterrost	2	180 °C		ca. 30 Min.
Schweineschulter	Gitterrost	2	200 °C		ca. 80 Min.
Lammkeule	Gitterrost	2	180 °C		ca. 160 Min.
Pommes frites/Kroketten	Backblech		250 °C	10 Min.	ca. 15-20 Min.
Makrele, gegrillt	Gitterrost		250 °C		ca. 25 Min.
Folienkartoffeln	Backblech	2	180 °C		ca. 40-60 Min.

KOCHEN AUF DEN KOCHPLATTEN

1. Sie können die Kochplatten wie auf einem herkömmlichen Herd oder einer Einzelkochplatte zum Kochen und Braten in Töpfen und Pfannen verwenden.
2. Sie können wahlweise jeweils nur eine der beiden Kochplatten oder beide Kochplatten gleichzeitig verwenden.
3. Schalten Sie die gewünschte Kochplatte ein, indem Sie den jeweiligen Wahlschalter auf die gewünschte Einstellung zwischen 1 und MAX stellen.
4. Verwenden Sie zum Kochen stets Töpfe mit einem ebenen Boden, damit ein guter Kontakt zur Kochplatte besteht. Nach Möglichkeit sollte der Topfboden den gleichen Durchmesser wie die Kochplatte haben.
5. Drehen Sie nach Gebrauch den Temperaturregler sofort wieder auf 0.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
7. Nach dem Ausschalten bleibt die Kochplatte noch einige Zeit heiß. Sie können diese Restwärme z. B. zum Warmhalten der Speisen nutzen.

AUFTAUEN

1. Sie können die Kleinküche auch zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Brot und Brötchen einsetzen.
2. Schieben Sie das Backblech/Fettauffangblech auf der unteren Schiene ein.
3. Schieben Sie den Grillrost auf der zweiten Schiene von unten ein.
4. Legen Sie die gefrorenen Lebensmittel entweder auf den Grillrost oder in eine hitzebeständige Schale und stellen diese auf den Gitterrost.
5. Wir empfehlen zum Auftauen die niedrigste Temperatureinstellung (ca. 100 °C), um ein Austrocknen der Lebensmittel zu vermeiden.
6. Schalten Sie die Ober- und Unterhitze ein.

AUFBACKEN

1. Die Kleinküche ist ideal zum Aufbacken von Brötchen und Broten (auch tiefgefroren).
2. Heizen Sie das Gerät ca. 5 Minuten mit Ober- und Unterhitze bei ca. 200 °C vor.
3. Schieben Sie das Backblech oder den Gitterrost auf der unteren Schiene ein.
4. Legen Sie die Gebäckstücke auf das Backblech oder den Gitterrost und backen Sie diese nach Wunsch auf.

ÜBERBACKEN

1. Schieben Sie das Backblech oder den Gitterrost mit den zu überbackenden Speisen in die dritte Schiene von unten ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Zum schnellen Überbacken empfehlen wir 250 °C.
3. Schalten Sie Ober- und Unterhitze ein.
4. Beim Überbacken sollten Sie das Gargut in kurzen Zeitabständen kontrollieren, damit die Oberfläche nicht verbrennt.

Hawaii-Toast

Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben gekochter Schinken, 4 Scheiben Ananas, 4 Scheiben Edamer

Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 250 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.

Auf jeden Toast eine Scheibe gekochten Schinken, eine Scheibe Ananas und zuletzt eine Scheibe Käse legen.

Die belegten Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in

den Ofen einschieben und bei 250 °C ca. 5 Minuten überbacken.

Mozzarellatoast
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 1 Fleischtomate, einige Basilikumblätter, 2 Kugeln Mozzarella, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 250 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.
Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Brote legen. Einige Basilikumblättchen darüber streuen.
Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Brote verteilen, mit Pfeffer würzen.
Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.

Pizza-Toast
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Cervelatwurst, 1 Scheibe gekochter Schinken, 1 kleine Tom-ate, 1 EL Champignonscheiben, 2 Scheiben Edamer, 2 EL saure Sahne, ½ TL Oregano, Salz und Pfeffer
Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toastscheiben kurz bei 250 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.
Alle Zutaten außer der Sahne und den Gewürzen fein würfeln, mit der Sahne und den Gewürzen vermischen und auf die getoasteten Brotscheiben verteilen.
Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.

Curry-Toast
Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 100 g Hähnchenfleisch, gegart (z. B. Brustfilet, oder gegrillte Hähnchenreste) oder Schweinebraten, 2 EL Grillsauce, Currygeschmack (Fertigprodukt), 2 Scheiben Ananas, 1 TL Kokosraspeln, 4 Scheiben Edamer, Currypulver
Zubereitung:
Die Toastscheiben auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Toast-scheiben kurz bei 250 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.
Fleisch und Ananas fein würfeln, mit Currysauce und Kokosraspeln mischen und auf den getoasteten Brotscheiben verteilen. Mit je einer Scheibe Käse belegen.
Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Min. überbacken.
Zum Servieren mit etwas Currypulver bestreuen.

Fränkischer Bratwursttoast
Zutaten:
4 Scheiben Kastengraubrot, 16 Nürnberger Rostbratwürstchen (vorher in der Pfanne gebraten), 100 g gekochtes Sauerkraut, 1 TL Kümmel, 30 g geraspelter Gouda, 3 EL saure Sahne, 1 EL Röstzwiebeln
Zubereitung:
Das Graubrot auf den Rost legen, den Rost auf der dritten Schiene von unten einschieben und die Brot-scheiben kurz bei 250 °C Ober- und Unterhitze toasten, bis die obere Seite leicht braun ist, dann wenden und die zweite Seite ebenfalls kurz toasten.
Je 4 Bratwürstchen auf eine Brotscheibe legen, das Sauerkraut auf den Würstchen verteilen.
Den Gouda mit dem Kümmel und der sauren Sahne mischen und auf die Brote streichen.
Die Brote auf das gefettete Blech legen, diese auf der dritten Schiene von unten in den Ofen einschieben und bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 5 Minuten über-backen.

Nudelauflauf
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten:
250 g Hörnchennudeln, 400 g Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Öl, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1 EL gehackte Petersilie, 4 Tomaten, 1 TL Salz, 250 g Zucchini, 1 Prise getrockneter Thymian, 100 g geriebener Emmentaler
Zubereitung:
Nudeln nach Packungsvorschrift bissfest kochen. 2 EL Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln und den gehackten Knoblauch darin glasig dünsten. Das in feine Scheiben geschnittene Fleisch zu den Zwiebeln geben und anbraten. Die Fleisch-

brühe zugießen und alles 8 Minuten schmoren lassen.
Die Zucchini in Scheiben schneiden, in dem restlichen Öl von beiden Seiten leicht anbraten, salzen und mit Thymian würzen. Die Tomaten häuten und würfeln.
Die Form mit dem Öl vom Dünsten der Zucchinischeiben ausfetten. Die Hälfte der Nudelmenge einfüllen und schichtweise die Tomatenwürfel, Zucchinischeiben und zum Schluss die restlichen Nudeln darüber geben.
Den Käse über den Auflauf streuen und auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben. bei 230 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken.

Spargelauflauf
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten:
500 g Spargel aus der Dose, 300 g magerer gekochter Schinken, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1/4 l Milch, 1/8 l trockener Weißwein, 150 g Schmelzkäse, 2 Eigelb, 1 EL gehackte Petersilie, Butter für die Form
Zubereitung:
Den Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Beides in die gebutterte Auflaufform füllen.
Die Butter in einem Topf auf der Herdplatte auslassen, das Mehl darin hellgelb rösten. Die Mehlschwitze mit der Milch und dem Wein ablöschen.
Die Sauce unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen und zum Schluss den Käse darin schmelzen.
Die Sauce von der Kochstelle nehmen und das Eigelb unterziehen.
Die Sauce über die Spargel in der Auflaufform gießen. Den Auflauf auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 190 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten überbacken. Gleich servieren.
TIPP:
Servieren Sie zum Spargelauflauf Prinzesskartoffeln und grünen Salat.

GRILLEN MIT DEM DREHSPIESS

1. Schieben Sie immer die Fettauffangschale auf der unteren Einschubleiste ein, um heruntertropfendes Fett aufzufangen, damit dieses nicht auf die Heizstäbe tropft und verbrennt.
2. Der Grillspieß ist insbesondere zum Grillen von Geflügel bis ca. 2 kg oder Rollbraten bis ca. 1 kg geeignet.
3. Schieben Sie eine der Halteklammern auf dem Grillspieß, so dass die Spitzen zur Mitte hin zeigen.
4. Schieben Sie dann den Spieß möglichst in der Mitte durch das vorbereitete und gewürzte Grillgut.
5. Setzen Sie die zweite Halteklammer mit den Spitzen zur Mitte zeigend auf den Spieß.
6. Schieben Sie beide Klammern auf das Grillgut, so dass dieses in der Mitte des Spießes befestigt ist. Es ist wichtig, dass der Spieß möglichst exakt in der Mitte des Grillgutes steckt, damit das Grillgut gleichmäßig gedreht und gebräunt wird. Abstehende Teile bei Geflügel evtl. mit Küchengarn festbinden.
7. Befestigen Sie die Halteklammern mithilfe der Schrauben, indem Sie die Schrauben festdrehen.
8. Setzen Sie nun den Spieß zuerst mit der spitzen Seite in die entsprechende Aussparung an der linken Seite im Backraum ein.
9. Das andere Ende des Grillspießes wird in die Halterung auf der rechten Seite eingehängt.
10. Stellen Sie nun am Temperaturwahlschalter des Ofens eine Temperatur von 250 °C ein. Stellen Sie die Funktionswahlschalter auf Ober- und Unterhitze.
11. Wir empfehlen, das Grillgut während des Garens mehrmals mit Öl oder einer Marinade zu bestreichen, damit es nicht austrocknet und eine knusprige Kruste erhält.

Hähnchen knusprig gegrillt
Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten:
1 Hähnchen ca. 1 kg, 1 TL Salz, 1 TL Paprika, 2 EL Öl
Aus dem Salz, dem Paprika und dem Öl eine Marinade herstellen und damit das Hähnchen bestreichen.
Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern befestigen. Abstehende Teile wie z. B. Flügel mit Küchengarn festbinden.
Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten grillen.

Rebhühner

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten:
2 Rebhühner à 500 g, 400 g Bratwurstbrät, 100 g durchwachsener, geräucherter Bauchspeck, 1/4 l Fleischbrühe, 1/8 l dunkles Bier, 2 EL dunklen Soßenbinder
Zubereitung:
Die Rebhühner mit dem Bratwurstbrät füllen und zunähen. Die Flügel und Beine mit den Speckscheiben an den Körper binden.
Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern befestigen. Abstehende Teile wie z. B. Flügel mit Küchengarn festbinden.
Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten grillen.
Den Bratenfond in einem Topf auf dem Herd mit dem Soßenbinder verrühren und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss das Bier unterrühren und nicht mehr kochen.

Gebratener Fasan

Zutaten:
1 Fasan, ca. 1 kg, 100 g Pfifferlinge aus der Dose , 1 Zwiebel fein geschnitten, 100 g durchwachsener geräucherter Bauchspeck, 1 altbackenes Brötchen, 100 g fetter Speck, 3 EL Petersilie klein gehackt, 1 Ei, 1/4 TL Salz, 1 Prise Muskat, 1 Msp. Pfeffer, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l Rotwein, 1 Becher saure Sahne
Zubereitung:
Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Den fetten, in Würfel geschnittenen Speck zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne auf dem Herd goldgelb braten. Das ausgedrückte, zerkleinerte Brötchen, die Pfifferlinge, Petersilie und das Ei mit den Gewürzen beifügen und gut mischen.
Den Fasan mit dieser Mischung füllen und zunähen. Den Fasan mit den Bauchspeckscheiben umwickeln und mit Küchengarn umwickeln, so dass die Beine und Flügel fest am Körper liegen.
Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern be-festigen. Abstehende Teile wie z. B. Flügel mit Küchengarn festbinden.
Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 80 Minuten grillen.
15 Minuten vor Ende der Garzeit das Küchengarn lösen, den Speck entfernen, damit der Fasan braun wird.
Den Bratenfond aus der Schublade mit der Fleischbrühe lösen, in einen Topf geben und zusammen mit dem Rotwein erhitzen. Die saure Sahne unterrühren.

Putenrollbraten

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten:
700 g Putenrollbraten, 1 TL Salz, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 TL Essig, 1 EL Öl, 1/4 TL Pfeffer, 150 g geräucherter durchwachsener Bauchspeck in Scheiben, 1/8 l trockener Rotwein, 1/4 l heißes Wasser , 100 g saure Sahne
Zubereitung:
Das Salz, den Knoblauch, den Essig, den Pfeffer mit dem Öl verrühren und damit den Rollbraten bestreichen.
Die geräucherten Bauchscheiben um den Braten legen und mit Küchengarn festbinden.
Das gewürzte Fleisch auf den Drehspieß stecken und mit den beiden Klammern befestigen.
Den Drehspieß in das Gerät einhängen.
Bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten grillen. Dabei sammelt sich austretender Bratensaft in der Fettauffangschublade.
Nach Ende der Bratzeit die Schublade herausziehen und den Bratenfond in einen Topf umgießen. Schublade wieder einschieben.
Den Bratenfond auf dem Herd erhitzen (nicht kochen), den Wein und die Sahne unterrühren.
Den Speck und das Küchengarn vom Rollbraten entfernen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Entenbraten

Zubereitungszeit: 3 Stunden
Zutaten für 8 Personen:
1 Ente (ca. 1,8 kg), etwas Salz, 1 TL Pfeffer, 1/8 l dunkles Bier, 1/8 l Rotwein, 1 TL Stärkemehl, angerührt in etwas Wasser
Zubereitung:
Die Ente waschen und das überflüssige Fett entfernen. Nach Wunsch die Ente füllen und zunähen. Die Flügel mit Küchengarn fest an den Körper binden.
Salz und Pfeffer mit dem Bier mischen und damit die Ente bestreichen. Wenn die Ente ungefüllt gegart wird, auch innen würzen. In die fettreiche Haut mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Die Ente auf dem Drehspieß befestigen und in den Ofen einhängen.
Bei 250 °C Ober- und Unterhitze ca. 2,5 Stunden grillen
Die Ente nach Ende der Garzeit im aus-geschalteten Ofen warm halten.
Nach Ende der Bratzeit den Bratenfond aus der Schublade mit dem Wein aufkochen: Das Stärkemehl mit Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Sauce abschmecken.
Die Ente vom Spieß abnehmen, tranchieren und mit der Sauce servieren.

TIPP:
Zu diesem festlichen Braten serviert man Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, oder Semmelknödel.
Wenn Sie es mager bevorzugen, verwenden Sie eine Babypute.

BRATEN UND GAREN

1. In der Kleinküche können Sie hervorragend Aufläufe, Braten und sonstige Gerichte zubereiten.
2. Hierzu verwenden Sie entweder den Gitterrost, auf den Sie die entsprechende Kasserolle, Auflaufform oder den Bräter stellen oder aber das Backblech.
3. Stellen Sie nun mit dem Temperaturwahlschalter die gewünschte Temperatur sowie mit den Funktionswahlschalter je nach Rezept Ober- und Unterhitze oder nur Unterhitze ein.

Hackbraten
Zubereitungszeit: 75 Minuten
Zutaten:
500 g gemischtes Hackfleisch, 150 g geh. Schweineleber, 1 altes Brötchen, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 TL Salz, 3 Prisen Muskatnuss, 3 Prisen Pfeffer, 150 g durchwachsener Speck, dünn geschnitten, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Senf, 1 EL Semmelbrösel
Zubereitung:
Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
Das ausgedrückte Brötchen, die Zwiebel, das Hackfleisch, die gehackte Leber, das Ei, Salz, Senf und Gewürze mit den Semmelbröseln verkneten.
Aus dem Teig einen langen Laib formen und diesen in eine Auflaufform setzen und mit Speckscheiben belegen.
Den Hackbraten auf den Gitterrost stellen, auf der zweiten Schiene von unten einschieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten braten, evtl. nach 30 Minuten auf 160 °C zurückschalten.

Lammkeule
Marinierzeit: 6 Stunden
Zubereitungszeit: 60-80 Minuten
Zutaten:
1,5 kg Lammkeule mit Knochen, 3 Knoblauchzehen, 3 Zwiebeln, 1/4 l heiße Fleischbrühe, 1/8 l trockener Weißwein, 1 TL Speisestärke
Für die Marinade:
70 g Tomatenmark, 1 EL Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Rosmarin getrocknet, ¼ TL Kümmel, ¼ TL Pfeffer
Zubereitung:
Die Keule kreuzförmig leicht einschneiden und mit einem spitzen Messer kleine Einschnitte schneiden, in die man die geschälten und gestiftelten Knoblauchzehen steckt, um die Keule damit zu spicken.
Das Tomatenmark mit Mehl, Salz, Zitronensaft, Rosmarin, Kümmel und Pfeffer mischen. Damit die Keule bestreichen und im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen.
Die Lammkeule in einen Bräter legen, diesen auf dem Gitterrost auf der untersten Schiene des Ofens einschieben. Den Braten mit Zwiebelringen belegen. Die Keule bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 150 bis 180 Minuten braten.
Wenn die Zwiebeln braun sind, diese auf den Boden des Bräters legen und etwas Fleischbrühe da zu gießen.
Nach und nach die restliche Fleischbrühe und den Wein über die Keule geben und diese nach 2/3 der Bratzeit wenden. Wenn die Garzeit beendet ist, die Keule noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.
Den Bratenfond mit etwas Wasser aus der Schüssel lösen, mit Speisestärke binden und abschmecken.
Zu Lammkeule passen sehr gut grüne Bohnen und ein Kartoffelgratin.

Schweinesteaks
Zutaten:
4 Schweinesteaks zu je 200 g, 1 TL Salz, einige Spritzer Tabasco, 2 TL Paprika, 3 EL Öl
Zubereitung:
Aus Salz, Tabasco, Paprika und Öl eine Marinade zubereiten und die Steaks darin ca. 2 Stunden marinieren.
Die gewürzten Steaks auf den Gitterrost legen, diese auf Schiene 3 in den Ofen schieben und die Steaks bei 250 °C Ober- und Unterhitze von jeder Seite ca. 10 Minuten grillen.
TIPP:
Wenn es schnell gehen soll, nehmen Sie fertig gewürzte Grillsteaks vom Fleischer.

Kasseler im Blätterteig
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zutaten:
300 g Blätterteig, tiefgefroren, 1 kg gekochtes mageres Kasseler, 1 Ei getrennt
Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Die aufgetauten Scheiben an den Rändern mit dem Eiweiß bestreichen und zu einem großen Rechteck zusammenkleben.
Den Teigmantel so über das Fleisch legen, dass die untere Fläche des Fleischstückes unbedeckt ist. Die überstehenden Teigränder abschneiden.
Aus den Teigresten Blätter und Blüten schneiden und damit den Teigmantel verzieren.
Das Eigelb mit dem restlichen Eiweiß mischen und damit den Teigmantel einpinseln.
Das Kasseler auf das Backblech legen und auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
TIPP: Hierzu schmeckt ein deftiger Kartoffelsalat sehr gut.

Schweineschulter
Zubereitungszeit: 100 Minuten
Zutaten:
1 kg Schweineschulter mit rautenförmig eingeschnittener Schwarte (vom Metzger), 1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer, ¼ TL Kümmel , 1 Zwiebel, 2 Gewürznelken, 2 EL Öl, ¼ l heißes Wasser, 1/8 l süße Sahne, 10 Backpflaumen entkernt
Zubereitung:
Die Backpflaumen in 1/8 l heißem Wasser einweichen.
Das Fleisch mit Pfeffer, Kümmel und Salz würzen und mit der Schwarte nach unten in eine Bratraine legen.
Den Bräter auf den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben.
Die Zwiebel in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen.
Den Braten bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 120 Minuten braten.
Wenn die Zwiebel braun sind, das Fleisch wenden und 1/8 l heißes Wasser mit den Gewürznelken in die Bratraine gießen. Das Fleisch fertig braten.
Nach Ende der Bratzeit die knusprige Schweineschulter noch ca. 10 Minuten im Gerät ruhen lassen.
Den Bratfond aus der Schüssel in einen Topf gießen, die in feine Streifen geschnittenen Pflaumen beifügen und alles auf dem Herd eine Zeit köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne beifügen.

Lasagne
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Zutaten:
250 g Lasagne-Blätter, 500 g gemischtes Hackfleisch, 2 EL Öl, 2 Zwiebeln, ½ TL Oregano, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Salz, 70 g, Tomatenmark, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, ½ l Milch, ¼ l trockener Weißwein, ½ TL Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g geriebener Emmentaler Käse, 50 g geriebener Parmesan, 3 EL süße Sahne, Butter für die Form
Zubereitung:
Die Nudeln nach Packungsvorschrift kochen und danach in kaltes Wasser legen.
Die Zwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne auf der Herdplatte in dem Öl anbräunen. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren braten. Oregano, Paprika und 1/2 TL Salz zufügen und die Mischung zur Seite stellen.
In einem Topf aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, die mit Milch und Wein abgelöscht wird. Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Eine Auflaufform ausbuttern und zuunterst eine Lage Lasagne-Blättern. Darauf die Hackfleisch-Mischung und dann die Sauce. Diesen Vorgang in dünnen Lagen wiederholen, wobei man mit einer Lage Nudeln aufhören sollte.
Die restliche Sauce über die Lasagne gießen, mit Käse bestreuen und mit der Sahne beträufeln.
Die Form mit Alufolie abdecken und auf dem Gitterrost auf der untersten Schiene des Ofens bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Nach 2/3 der Backzeit die Folie entfernen.

Sauerkrautauflauf
Zubereitungszeit: 80 Minuten
Zutaten:
800 g Sauerkraut, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l Apfelsaft, 1 Lorbeerblatt 2 Wacholderbeeren, 1 große, rote Paprikaschote, 100 g durchwachsener Speck, 500 g gekochte Kartoffeln, 2 EL Weißwein, 2 EL saure Sahne, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL Butter, Butter für die Form
Zubereitung:
Das Sauerkraut in einem Topf auf der Herdplatte zusammen mit der Fleischbrühe, dem Apfelsaft und den Gewürzen ca. 35 Minuten dünsten.
Die Paprikaschote putzen und in Streifen schneiden.
Den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Den Paprika zufügen und kurz mitbraten.
Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
Das Sauerkraut mit dem Speckpaprika und dem Wein mischen, in die Auflaufform geben und mit den Kartoffelscheiben bedecken.
Die Petersilie mit der sauren Sahne verrühren und diese Mischung über die Kartoffelscheiben geben. Die Butter in Stückchen obenauf setzen.

Den Auflauf auf der zweiten Schiene von unten bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Forellen gedünstet
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Zutaten:
4 Forellen zu je 200 g, 4 Stängel Petersilie, Saft von 1 Zitrone, Salz und Pfeffer, 4 Stücke Alufolie
Zubereitung:
Die Kleinküche 5 Minuten bei 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Forellen würzen und mit Zitronensaft einreiben.
Die Forellen jeweils in ein Stück Alufolie einwickeln, das man zuvor mit etwas Butter eingepinselt hat, damit die Fischhaut nicht an der Folie hängen bleibt.
Die Forellen Päckchen auf das Backblech legen, auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten dünsten.
TIPP:
Reichen Sie zu dieser traditionellen Zubereitung von Forellen Salzkartoffel, flüssige Butter und Zitronenscheiben. Zu Forelle schmeckt auch Meerrettichsahne sehr gut.

Mischgemüse
Zutaten:
1.000 g gemischtes geputztes Gemüse nach Jahreszeit, 1-2 EL gemischte Kräuter, 1 TL Streuwürze für Gemüse
Zubereitung:
Größere Gemüseteile in feine Streifen schneiden.
Das Gemüse mit Streuwürze mischen und auf 10 Stücke Alufolie verteilen. Evt. Butterstückchen zufügen.
Die Folie an den Ecken hochnehmen und die Enden so zusammendrehen, dass kleine Päckchen entstehen.
Die Gemüsepäckchen auf das Backblech setzen und im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten garen. Die Garzeit kann je nach Art des verwendeten Gemüses kürzer oder länger sein.
Das Gemüse nach dem Garen mit frischen gehackten Kräutern bestreuen.

Speckkartoffeln
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten:
4 Kartoffeln ca. 500 g, 150 g durchwachsener Speck, 1 TL Öl, 1 EL gehackte Petersilie
Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen und so in dünne Scheiben schneiden, dass sich ein Fächer ergibt. Das lässt sich, indem man die Kartoffeln auf einen Esslöffel legt und darauf schneidet, einfach bewerkstelligen.
Den Speck sehr fein zerkleinern und zwischen die einzelnen Kartoffelscheiben verteilen.
Vier Stücke Alufolie einölen und damit jeden Kartoffelfächer umwickeln. Setzen Sie die Päckchen auf das Backblech.
In der Kleinküche auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 bis 60 Minuten garen.
In den letzten 10 Minuten die Folie öffnen und die Kartoffeln fertig backen.
Die heißen Kartoffeln mit der gehackten Petersilie bestreuen und in der Folie servieren.
TIPP:
Die Fächerkartoffeln können Sie auch mit Zwiebelringen und etwas Knoblauch füllen. Sie können auch etwas Kümmel zwischen die Scheiben streuen.

Folienkartoffeln
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Zutaten:
4 Kartoffeln (500 g), 1 TL Öl
Zubereitung:
Die Kartoffeln waschen und gründlich bürsten. Mit einer Gabel mehrmals einstechen oder kreuzweise einschneiden.
Wickeln Sie die Kartoffeln einzeln in eingeölte Alufolie. Setzen Sie die Päckchen auf das Backblech.
In der Kleinküche auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 bis 60 Minuten garen.
Nach dem Garen die Folie oben öffnen, die kreuzförmig eingeschnittene Schale anheben und über die Kartoffeln ein Dressing geben, das man aus Quark, saurer Sahne und Kräutern zubereiten kann.
TIPP:
Folienkartoffeln sind eine ideale Beigabe zu Barbecue-Essen oder zu zartrosa Steaks und gehören zu jeder Gartenparty.
Man isst sie entweder nur mit Salz bestreut, oder reicht dazu eine Kräuter- oder Knoblauchbutter.

Apfelreisauflauf
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten:
¾ l Milch, 1 Prise Salz, 175 g Rundkornreis, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier, 2 EL Zucker, 500 g Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 3 EL Puderzucker, Butter für die Form
Zubereitung:
Die Milch, das Salz und den Reis in einem Topf auf der Herdplatte ankochen und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen.
Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker verquirlen und unter den Reis mischen.
Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden.
Abwechselnd den Reis und die Äpfel in die gebutterte Auflaufform füllen und die Schichten so aufteilen, dass zum Schluss eine Lage Äpfel kommt. Diese Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und mit Puderzucker bestreuen.
Die Auflaufform auf den Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
TIPP:
Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und unter den Reis ziehen, wird der Auflauf lockerer.

Quarkauflauf
Zubereitungszeit: 70 Minuten
Zutaten:
500 g Aprikosen aus der Dose (oder anderes Obst), 500 g Magerquark, ¼ l süße Sahne, 2 Eier, 3 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pck. Vanillepudding, Butter für die Form
Zubereitung:
Verwenden Sie, wenn vorhanden, eine ovale Auflaufform von höchstens 26 cm Länge.
Buttern Sie die Form aus und belegen Sie den Boden mit den Aprikosen.
Den Quark, die Sahne und die Eier gut ver-quirlen, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab. Fügen Sie nach und nach den Zucker, den Vanille-zucker und das Puddingpulver zu und achten Sie darauf, dass alles gut vermischt ist. Die Quarkcreme über die Früchte geben.
Die Auflaufform auf den Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und bei 160 °C Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
Zu diesem Auflauf passt eine Fruchtsauce sehr gut.

BACKEN

1. Sie können passende handelsübliche Backformen bis max. 28 cm Durchmesser oder das mitgelieferte Backblech verwenden.
2. Zum Backen sollten Sie stets Ober- und Unterhitze verwenden.
3. Bei Verwendung von Backformen schieben Sie bitte den Gitterrost in die unterste Schiene und stellen die Backform auf den Gitterrost.
4. Zum Backen von flachem Gebäck oder Plätzchen verwenden Sie das Backblech auf der zweiten Schiene von unten.
5. Stellen Sie die Funktionskontrollschalter auf Ober- und Unterhitze und den Backofenschalter auf die gewünschte Temperatur ein.
6. Nach Ablauf des Backvorgangs mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen. Falls kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist der Kuchen gar und kann entnommen werden.
7. Falls noch Teig am Stäbchen hängen bleibt, den Kuchen mit den gleichen Einstellungen wie zuvor noch einige Minuten länger backen, dann die Garprobe wiederholen.

Gewürzkranz
Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø:
5 Eier, 200 g Zucker, ½ Glas Kirschkonfitüre, ½ TL Zimt, 1 gehäufter EL Kakao, 100 g gemahlene Nüsse, 350 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, evtl. etwas Milch
Zubereitung:
Eier, Butter, Zucker, Konfitüre und Zimt schaumig rühren.
Kakao, Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Der Teig muss dickflüssig sein. Bei Bedarf etwas Milch zugeben.
Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen. Diese auf den Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene des Ofens einschieben.
Bei Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

Käsekuchen
Zutaten für den Boden:
65 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 200 g Mehl, ½ Pck. Backpulver
Zutaten für den Belag:
500 g Magerquark, 150 g Zucker, 1 Vanillinzucker, 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, 3 Eier, 375 ml Milch, 50 g flüssige Butter
Zubereitung:
Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Knetteig herstellen.
Den Teig ausrollen und den Boden und den Rand einer nur am Boden gefetteten Springform (26 cm Ø) damit belegen, den Teig am Rand ca. 3 cm hoch andrücken.
Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und auf den Teig gießen.
ACHTUNG: Achten Sie darauf, eine gut schließende Form zu verwenden, denn die Füllung ist zunächst noch dünnflüssig.
Die Backform auf den Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene des Ofens einschieben.
Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 80 bis 90 Minuten backen.

Marmorkuchen
Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø
250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 5 Eier, 450 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 EL Kakaopulver, 1 EL Milch
Zubereitung:
Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern schaumig rühren.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Eiermasse geben und unterziehen.
Die Hälfte des Teiges in die ausgebutterte und bemehlte Kranzform füllen.
Das Kakaopulver und die Milch unter den verbliebenen Teig rühren.
Den dunklen Teig auf den hellen Teig in die Backform geben und mit einer Gabel spiralenförmig den dunklen unter den hellen Teig ziehen.
Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform darauf stellen.
Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in der vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.

Obst-Streuselkuchen
Zutaten für den Teig:
100 g Quark, 1 Ei, 1EL Milch, 60 ml Öl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
Zutaten für den Belag:
500 g Obst nach Jahreszeit, z. B. Äpfel, Aprikosen, Kirschen
Zutaten für die Streusel:
100 g Mehl, 50 g Zucker, 2 Prisen Zimt, 50 g Butter
Zubereitung:
Quark, Ei, Milch, Öl, Zucker und Salz gut miteinander verrühren.
Mehl und Backpulver vermischen und unter die Quarkmasse rühren, dann von Hand verkneten.
Den Teig ausrollen und auf das gefettete Backblech legen.
Das Obst je nach Sorte schälen, entkernen, zerteilen und auf dem Teig verteilen.
Aus Mehl, Zucker, Zimt und zimmerwarmer Butter Streusel kneten. Diese auf dem Teig verteilen.
Das Blech auf der zweiten Schiene von unten einschieben und den Kuchen bei 180 °C mit Unter- und Oberhitze ca. 30 Minuten backen.

Hefegebäck - Grundteig
Zubereitungszeit: 120 Minuten, Kastenform von 25 cm Länge
Grundteig:
500 g Mehl, 75 g Zucker, 80 g weiche Butter, 330 ml lauwarme Milch, ½ TL Salz, 1 Würfel Hefe
Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Sahne
Zubereitung:
Aus den Zutaten für den Grundteig einen Hefeteig herstellen, den man so lange aufschlagen sollte, bis er sich vom Schüsselboden löst.
An einem warmen Ort den Teig aufgehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
Den Teig nochmals gut durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben.
Das Eigelb mit der Sahne mischen, den Teig damit bestreichen, mit einem scharfen Messer längs einritzen
Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.
Die Kastenform auf den Gitterrost stellen, auf der untersten Schiene in den Kleinküche schieben und mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Hefezopf
Zutaten:
Grundteig wie angegeben, sowie 1 Ei
Zubereitung:
Einen Grundteig mit zusätzlich einem Ei wie oben beschrieben herstellen.
Nachdem der Teig nochmals geknetet wurde, drei Rollen daraus formen und diese zu einem Zopf flechten.
Das Backblech mit Backpapier belegen, den Zopf darauf geben mit Ei bestreichen und nochmals gehen lassen.
Den Zopf auf der zweiten Schiene von unten mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Schwarzwälder Kirschkranz

Zutaten für eine Kranzform von 26 cm Ø
Für den Teig:
6 Eier, 4 EL warmes Wasser, 200 g Zucker, 1 Vanillezucker, 2 Msp. Zimt, 200 g Mehl, 1 EL Kakaopulver, 1 EL Stärkemehl, 1 TL Backpulver
Für die Füllung:
1 Glas entsteinte Sauerkirschen, 1/8 l Kirschwasser, 1/8 l Kirschsaft, 1 EL Zucker, 1 Pck. roten Tortenguss, 1/4 l süße Sahne, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Puderzucker, 2 EL Kakaopulver
Zubereitung:
Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem ESGE-Zauberstab® oder einem Handrührer sehr schaumig schlagen.
Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee auf die Eimasse geben.
Das Mehl, das Kakaopulver, das Stärkemehl und das Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Mit einem Teigschaber vorsichtig unterziehen.
Eine "Frankfurter Kranzform" oder eine Springform mit "Gugelhupfeinsatz" ausbuttern und bemehlen.
Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform daraufstellen.
Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in der vorgeheizten Kleinküche ca. 45 Minuten backen.
Danach den Biskuit stürzen und gut auskühlen lassen (über Nacht).
Den Kirschsaft, den Zucker und das Kirschwasser mischen und davon 2 EL zurückbehalten. Darin das Tortengusspulver anrühren. Den Saft auf der Herdplatte erhitzen, den angerührten Tortenguss zufügen und kurz aufkochen lassen.
Den fertigen Guss vom Herd nehmen und bis auf 16 Sauerkirschen, die man zurückbehält, alle unterrühren. Die Füllung abkühlen lassen.
Den Kuchen waagrecht zweimal durchschneiden.
Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker sehr steif schlagen (evtl. Sahnesteif verwenden).
Den untersten Kuchenring mit der Hälfte der Kirschfüllung bestreichen und darauf 1/3 der Sahne geben.
Den mittleren Kuchenring darauf setzen und mit den restlichen Sauerkirschen und 1/3 Sahne füllen.
Den oberen Kuchenring aufsetzen und den gesamten Kuchen mit Sahne bestreichen.
Den Kranz mit dem Kakao bestäuben und mit den 16 Kirschen verzieren. Mit der restlichen Sahne verzieren und kühl stellen.

Schoko Mocca Torte

Zutaten für eine Springform von 18 cm (Single Form)
Für den Teig:
3 Eier, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 125 g Mehl, 25 g (1 EL) Stärkemehl
Für die Creme
3 EL gemahlener Kaffee, ¼ l kochendes Wasser, 200 g süße Sahne, 8 EL Zucker, 3 EL Speisestärke, 350 g weiche Butter, 100 g geriebene Zartbitterschokolade, Schokoblätter und Schokoraspel
Zubereitung:
Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee auf die Eimasse geben. Das Backpulver unter das Mehl mischen und mit dem Stärkemehl über den Teig sieben. Vorsichtig unterheben.
Den Teig in die gebutterte und bemehlte Form füllen.
Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform darauf stellen.
Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in der vorgeheizten Kleinküche ca. 35 Minuten backen.
Den Tortenboden gut auskühlen lassen (ggfs. über Nacht) und zweimal waagrecht durchschneiden.
Das Kaffeepulver mit kochendem Wasser überbrühen, ziehen lassen und abseihen. Das Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren.
Den Kaffee auf dem Herd zum Kochen bringen, die geriebene Schokolade zufügen und das Stärkemehl unterrühren. Die Masse so lange mit dem Schneebesen schlagen bis sie dick ist.
Den Topf vom Herd nehmen, die Kaffeecreme etwas abkühlen lassen und die Eigelb unterziehen. Die Creme erkalten lassen.
Die Butter schaumig rühren und löffelweise die Kaffeecreme darunter rühren.
3/4 der Kaffeecreme auf den unteren und mittleren Tortenboden verteilen. Die Böden aufeinander setzen mit der restlichen Creme die Torte bestreichen und verzieren. Die Torte mit Schokoblättern und Schokoraspeln verzieren und vor dem Servieren kühl stellen.
TIPP:
Sollten Sie die Torte etwas süßer wünschen, verwenden Sie anstelle der Zartbitter- bitte Vollmilchschokolade.
Wenn Ihnen die Mocca-Buttercreme gerinnen sollte, stellen Sie die Creme kurz in warmes Wasser und rühren sie mit einem Schneebesen wieder glatt.

Savarin mit Erdbeeren

Zutaten für eine Savarinform von 22 cm
2 Eier, 2 EL heißes Wasser, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 125 g Mehl, 30 g Stärkemehl, ½ TL Backpulver, Butter für die Form
Zutaten zum Tränken:
1/8 l Wasser, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 ml Weißwein
Zutaten für den Tortenguss:
250 g Erdbeeren, 1 Pck. Tortenguss rot, 1 EL Zucker
Zutaten für die Füllung:
500 g Erdbeeren, 1/8 l Schlagsahne
Zubereitung:
Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker mit dem ESGE-Zauberstab® schaumig rühren.
Das Mehl, das Stärkemehl und das Backpulver auf die Schaummasse sieben und unterheben.
Die Backform fetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und auf dem Gitterrost auf der zweiten Schiene von unten mit Ober- und Unterhitze bei 170 °C ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form entnehmen.
Etwa 3 Stunden vor dem Servieren den Kuchen tränken, wozu man Wasser, Zucker und Vanillezucker aufkocht, den Wein dazu gibt und 1/3 dieser Flüssigkeit in die Kranzform gießt.
Den Kuchen vorsichtig in die Form legen, mit der restlichen Flüssigkeit begießen und den Savarin etwa 2 Stunden kalt stellen, damit er gut durchziehen kann.
Danach 250 g Erdbeeren putzen, waschen und in einem Messbecher mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren. Mit Wasser auf ¼ l Gesamtmenge auffüllen und nach Vorschrift mit dem Zucker und dem Tortenguss aufkochen.
Den Kranz auf einen Teller stürzen und den Guss unregelmäßig darüber gießen
500 g Erdbeeren putzen, waschen und in die Mitte des Kranzes füllen.
Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und den Savarin damit verzieren.
Den Savarin, den man auch mit anderen Früchten zubereiten kann, gut gekühlt servieren.

Mandarinenkuchen

Zutaten für eine Rehrückenform von 25 cm Länge
150 g Margarine, 150 g Zucker, 2 Eier, 1 Pck. Vanillezucker, 4 EL Zitronensaft, 40 g gemahlene Haselnüsse, 200 g Mehl
1 TL Backpulver, 1 kleine Dose Mandarinen, 100 g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft
Zubereitung:
Die Margarine, die Eier, den Zucker und Vanillezucker mit 4 EL Zitronensaft schaumig rühren.
Die Haselnüsse unter den Teig rühren und das Mehl mit dem Backpulver untermischen.
Die Mandarinen gut abtropfen lassen und vorsichtig unter den Teig heben.
Den Teig in die gefettete Backform geben.
Den Gitterrost auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und die Backform darauf stellen.
Bei 170 °C mit Unter- und Oberhitze in der vorgeheizten Kleinküche ca. 30 Minuten backen.
Den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen Guss anrühren und den Kuchen damit bestreichen.

Birnenecken

Zutaten:
4 Platten tiefgekühlter Blätterteig, 8 halbe Birnen aus der Dose, 4 TL Birnengeist, 1/4 l süße Sahne, 1 Pck. Vanillezucker, 1/2 EL Zucker, 75 g Puderzucker
Zubereitung:
Die Blätterteigplatten 10 Minuten auftauen lassen und jede in 4 Dreiecke teilen.
Das Backblech mit Backpapier belegen, die Dreiecke auf das Backblech legen und nacheinander im vorgeheizten Ofen mit Ober- und Unterhitze bei 230 °C backen.
Die Birnenhälften fächerförmig zuschneiden und damit 8 der ausgekühlten Blätterteig Ecken belegen. Mit dem Birnengeist beträufeln.
Die Schlagsahne schlagen und mit dem Zucker und Vanillezucker süßen. Auf die Birnen verteilen.
Die verbliebenen Blätterteigecken auf die Sahne legen.
Den gesiebten Puderzucker mit dem restlichen Birnengeist glatt rühren und den Guss auf die Ecken streichen.
TIPP:
Anstelle von Birnengeist können sie auch Birnen- und Zitronensaft verwenden.
Die Ecken lassen sich mit beliebigen Früchten füllen.

Äpfel im Schlafrock

Zutaten:
4 kleine Äpfel, 1 EL Rosinen, 1 EL Mandelstifte, 1 Prise Zimt, 1 EL Rum, 8 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig, 1 Ei
Zubereitung:
Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Die Rosinen, den Zimt und die Mandeln mit dem Rum mischen und ziehen lassen.
Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen.
Mit der Rosinen Mischung füllen.
Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen.
Die aufgetauten Blätterteigplatten neben-einander legen (4+4). Die Ränder mit Eiweiß bestrei-

chen, die Platten etwas übereinander ziehen und festdrücken. Aus der so entstandenen Teigplatte 4 gleichgroße Stücke schneiden.
Die Äpfel mit je einem Stück Teig umwickeln und die Ränder abschneiden. Aus den Teigresten Blätter und andere Muster zum Verzieren schneiden.
Die Teigäpfel mit Eigelb bestreichen, auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

Windbeutel und Eclairs

Zutaten für den Brandteig:
1/8 l Wasser, 75 g Mehl, 1 Prise Salz, 25 g Butter, 2 Eier, Backpapier
Vorschlag für Füllungen:
Füllung 1:
1/4 l Milch, 1/2 Pck. Schokoladenpulver, 1 TL Pulverkaffee gehäuft, 2 EL Zucker, 1 TL Gelatine, 1/8 l Schlagsahne
Füllung 2:
1 Glas Sauerkirschen, 1 Pck. roten Tortenguss, 2 EL Zucker, 1/8 l Schlagsahne
Zubereitung:
Das Wasser und Salz in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Das Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren.
Bei geringer Hitze so lange weiterrühren bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Topfboden löst.
Den Teigkloß 5 Minuten abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß geben.
Die Eier verquirlen und unter den Teigkloß rühren. Das geht am besten mit dem Multimesser des ESGE-Zauberstab®. Evtl. wird nicht die ganze Eimenge benötigt. Der Brandteig ist fertig, wenn er stark glänzt und vom ESGE-Zauberstab oder vom Kochlöffel leicht abreißt.
Das Backblech mit Backpapier belegen.
Den Ofen ca. 5 Minuten auf 230 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
Den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Für Windbeutel Rosetten von 4 cm Ø auf das Backpapier spritzen. Für Eclairs spritzt man jeweils drei 4 cm lange Streifen, und zwar zwei nebeneinander und einen obenauf.
Das Backblech auf der zweiten Schiene von unten einschieben und die Windbeutel oder Eclairs mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen. Die Windbeutel oder Eclairs noch heiß durchschneiden.
Für die 1. Füllung: Die Milch mit dem Pulverkaffee und dem Zucker zum Kochen bringen und die in Wasser aufgelöste Gelatine unterziehen. Nach dem Erkalten die Schlagsahne unterziehen und die Creme in die Eclairs füllen, mit Puderzucker oder Schokoglasur verzieren.
Bei der 2. Füllung, die sich für Windbeutel gut eignet, zunächst die Sauerkirschen auf ein Sieb geben. Den Saft abmessen mit dem Zucker erhitzen, und mit dem Tortenguss andicken. Die Sauerkirschen in den Guss geben. Nach dem Erkalten in die Windbeutel füllen und mit Schlagsahne verzieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68855

TECHNICAL DATA







Power:	Max. 3,100 Watts, 220-240 V~, 50 Hz, oven 1,400 W (top heat 700 W, bottom heat 700 W), burners 1,700 W (large burner 1,000 W, small burner 700 W)
Housing:	Metal, enamel finish, black
Door:	Heatproof glass
Dimensions:	Approx. 54,5 x 36,5 x 33,0 (L/W/H)
Capacity:	Baking area 28 liters, W/D: approx. 38.5 x 29.0 cm, useable height ca. 20cm
Weight:	Approx. 11.95 kg (including accessories)
Power cord length:	Approx. 80 cm, permanently attached
Features:	Burners separately controlled from 1 - 5 Large burner diameter 19.0 cm Small burner diameter 15.0 cm Oven max. 250°C Max. power output 3,100 Watts (oven 1,400 Watts, burners 1,700 Watts) Interior with non-stick coating Rotary spit Circulating air function
Accessories:	Operating instructions, 1 rotary spit with holding clips, 1 baking sheet, 1 grill grate, 1 grill grate lifter, 1 rotary spit lifter

Technical details subject to change.

FOR YOUR SAFETY

1. Please read the operating instructions carefully before using your appliance and keep them for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Connect appliance only to an AC power supply to the voltage on the rating plate.
5. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Do not operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
8. The appliance is intended for indoor use only. Place the appliance on a dry, level and sturdy surface.
9. Leave sufficient space between the appliance and walls, furniture and flammable objects such as curtains. There should be at least 10 cm of space on the sides and at least 30 cm above the appliance.
10. Place the appliance with its back against the wall.
11. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
12. Always maintain a distance of at least 2 cm between the food being cooked in the oven and the top and bottom heating elements to prevent the food from catching fire - fire hazard!
13. Use only suitable cookware for baking and cooking in the oven.
14. Use only accessories recommended by the manufacturer. The use of other accessories

can result in hazards and can also damage the appliance.
15. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guesthouses or holiday homes.
16. Do not pull on the power cord. Do not hang the power cord over the edge of a countertop. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the power cord.
17. Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance. Do not touch hot parts. Always use pot holders.
18. The appliance becomes hot during operation. Please use pot holders. Never cover the appliance during operation.
19. Provide for adequate ventilation when the appliance is in operation.
20. Use the appliance only indoors.
21. The appliance does not shut off automatically. Therefore, set the temperature selector switch to 0 and unplug the appliance after use.
22. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
23. All parts must be completely dry before being assembled.
24. Please allow the appliance to cool completely before moving, cleaning or storing it. Before handling the appliance, always unplug it from the electrical outlet.
25. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and/or repair to our after sales service (for address, see warranty terms). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.



Caution! During and after operation, the appliance is very hot! The temperature of the door or accessible surfaces may be high when the appliance is working.

The manufacturer does not assume any warranty in case of incorrect assembly or of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

GENERAL INFORMATION



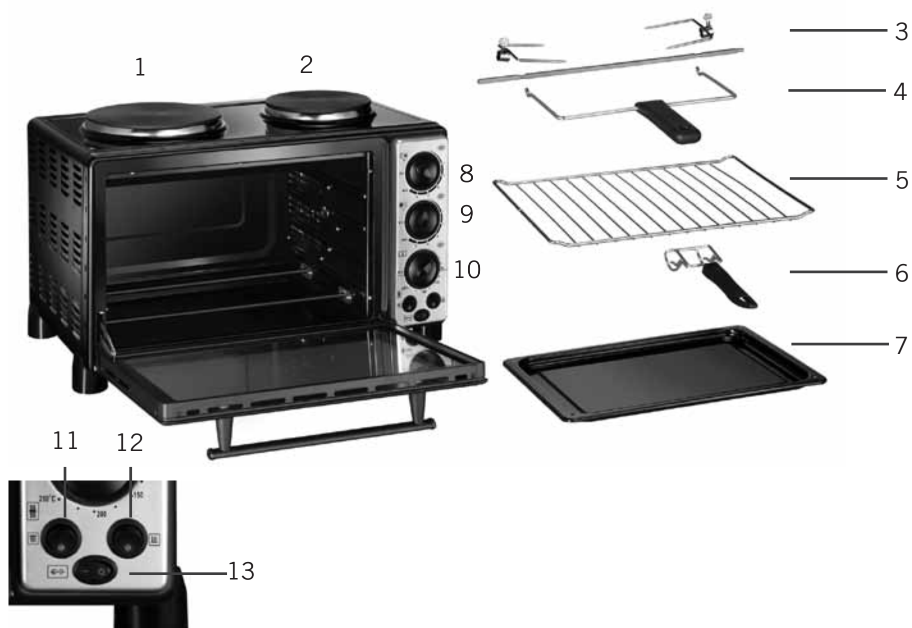
CAUTION!
The appliance becomes very hot during operation, also on the outer surfaces. Therefore, be sure to maintain sufficient clearance between the appliance and all flammable objects; also, provide for sufficient ventilation.
Always use pot holders whenever the appliance is in operation or as long as it is still hot.

1. Your oven is ideal for daily use in preparing a wide variety of foods. Since cooking times can vary, we recommend that you keep an eye on the cooking process and check the food regularly for doneness.
2. For some recipes we recommend pre-heating the appliance. For these recipes, switch on the appliance 5 to 10 minutes ahead of time and select the temperature specified in the recipe.
3. For cooking with bottom heat we recommend using the bottom level and for top heat the top level.
4. Do not use metal objects for cleaning the housing or baking sheet. The baking sheet is not suitable for cutting. Never cut cake or pizza on the baking sheet.
5. The appliance becomes hot during operation; therefore, always use pot holders.
6. Do not use the glass door for setting down pots or other objects when it is open; otherwise, the glass could become damaged.
7. Always open the glass door carefully; escaping hot air could result in burns.
8. We recommend using the oven to keep food that has finished cooking warm only for a short time, since otherwise it can dry out.
9. As soon as the desired temperature is reached, the indicator lamps for the temperature and function go out. As soon as the appliance begins heating again, the indicator lamps light up again.
10. After use, make sure to set all switches to 0 and to switch off the function switches.
11. When not in use, always unplug the appliance from the power supply.
12. When using the grill function, use top heat only! Otherwise, grease could drip onto the

bottom heating element, causing smoke and unpleasant odors.

13. The rotary function for grilling with the rotary spit can be switched on with switch 13.
14. Switch on the burners only if a cooking pot with content is on the respective burner. Preferably you should use only pots which have a flat bottom and a diameter corresponding to that of the respective burner.
15. You can use both burners while the oven is in use. However, we recommend using only one burner when the oven is in use, to prevent overloading the main fuse.

YOUR NEW COMPACT COOKER



1	Large burner 1,000 W
2	Small burner 700
3	Rotary spit with holding clips
4	Lifter for rotary spit
5	Grill grate
6	Lifter for grate and baking sheet
7	Baking sheet
8	Temperature control for large burner with indicator lamp
9	Temperature control for small burner with indicator lamp
10	Temperature control for oven with indicator lamp
11	Function switch for top heat
12	Function switch for bottom heat
13	Function switch for rotary spit

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials from the appliance and ensure that all parts are complete and undamaged.
2. Wash the removable parts in warm water with mild dishwashing detergent. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Then rinse the parts with clear water. Dry all parts thoroughly.
3. Wipe off the housing with a damp cloth.
4. If the heating elements need to be cleaned, wipe them off a well wrung-out damp cloth. Make sure that no water enters the housing.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
6. The first time you use the appliance, it is possible that there will be some smoke. This smoke is normal and does not represent a hazard. However, we recommend preheating the appliance before the first use to eliminate any residue.
7. Place the appliance on a heat-proof, sturdy and level surface.
8. Leave sufficient space between the appliance and walls and other flammable objects such as curtains.
9. Make sure that all switches are set to the 0 position.
10. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220-240 V ~ AC).
11. Set the temperature selector switch to 250 °C and switch on the top and bottom heat by pressing the corresponding switches. The indicator lamps on the switches light up.
12. As soon as the desired temperature is reached, the indicator lamps for the temperature and function go out. As soon as the appliance begins heating again, the indicator lamps light up again.
13. Before the first use, we recommend heating the appliance to the maximum temperature for about 10 minutes until no more smoke escapes from the appliance.
14. Open the windows during this pre-heating time. After pre-heating the appliance there may already be visible signs of use; however, these do no affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.
15. Switch the appliance off by setting the temperature and time switches to 0 and allow the appliance to cool completely.
16. Now your appliance is ready for use.

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning, switch off the appliance (set all switches to 0) and unplug the power cord from the power supply.**
2. **Allow the appliance to cool completely.**
3. Do not immerse the appliance in water or other liquids in order to clean it.
4. All removable parts, such as the baking sheet, grill spit and grate, etc. can be washed in warm water with mild dishwashing detergent. After washing, rinse the parts with clear water and dry them thoroughly. The removable parts can also be washed in the dishwasher.
5. In case food ever burns on, you can briefly soak the part in hot water with mild dishwashing detergent to remove all residue.
6. If the heating elements need to be cleaned, wipe them off a well wrung-out damp cloth. Make sure that no water enters the housing.
7. To clean the housing, wipe it inside and outside with a damp cloth. Make sure that no water enters the appliance.
8. The interior surfaces of the oven are equipped with an easy-to-clean surface and can be cleaned with a damp cloth. Wipe off splashes immediately with a damp cloth.
9. Wipe off the burners using a damp cloth with mild dishwashing detergent. If food ever cooks over and burns on, you can use a pot scrubber to clean the burners.
10. Never use caustic or abrasive cleaners or steel wool, etc.

COOKING TIMES

1. The following cooking times are approximate times which can vary depending on the quality and quantity of the ingredients, the selected temperature setting and your personal taste.
2. If you prepare meat with paprika or other spices which are sensitive to heat, please reduce the temperature somewhat and increase the cooking time accordingly.
3. When using the grill grate or the rotary spit, you should always insert the drip pan at the bottom level.
4. When grilling on the grill grate you should turn the food being grilled several times so that it browns evenly.
5. For cakes and casseroles, please follow the times stated in the recipes.
6. The following pages provide information on use of the different functions, in addition to recipe suggestions for each type of use.

Food to be grilled	**Accessory to use**	**Level (from below)**	**Temp. °C**	**Preheat to 250 °C**	**Cooking time, approx.**
Pork steak	Grill grate	3	250 °C	10 min.	about 10 min. on each side
Chicken, whole	Rotary spit		250 °C		about 60 min.
Chicken wings	Grill grate	3	250 °C		about 40 min.
Chicken legs	Grill grate	3	250 °C		about 45 min.
Pork medaillons	Grill grate	3	250 °C	10 min.	about 35 min.
Duck, 1.8 kg	Rotary spit		250 °C		about 150 min.
Rolled roast of turkey 700 g	Rotary spit		250 °C		about 60 min.
Pheasant	Rotary spit		250 °C		about 80 min.
Partridge	Rotary spit		250 °C		about 45 min.
Meat loaf	Grill grate	2	160-180 °C		about 80 min.
Trout in foil	Grill grate	2	180 °C		about 20 min.
Smoked pork loin in dough	Grill grate	2	180 °C		about 30 min.
Pork shoulder	Grill grate	2	200 °C		about 80 min.
Leg of lamb	Grill grate	2	180 °C		about 160 min.
French fries/croquettes	Baking sheet		250 °C	10 min.	about 15-20 min.
Mackerel, grilled	Grill grate		250 °C		about 25 min.
Baked potatoes in foil	Baking sheet	2	180 °C		about 40-60 min.

COOKING ON THE BURNERS

1. You can use the burners just as you would use a conventional stove or hotplate for cooking and frying in pots and pans.
2. You can use either of the burners or both at the same time.
3. Switch on the burner you wish to use by setting the corresponding selector switch to the desired setting between 1 and MAX.
4. Always use pots with a flat bottom to ensure good contact with the surface of the burner. Preferably, the bottom of the pot should have the same diameter as the burner.
5. After use, immediately set the temperature control to 0.
6. Unplug the appliance from the power supply.
7. After being switched off, the burner will remain hot for some time. The residual heat can be used to keep food warm, for example.
8. You can use both burners while the oven is in use. However, we recommend using only one burner when the oven is in use, to prevent overloading the main fuse.

THAWING

1. You can use the compact cooker for thawing out meat, poultry, bread and rolls.
2. Insert the baking sheet/drip pan at the bottom level.
3. Insert the grill grate at the second level from the bottom.
4. Place the frozen food either on the grill grate or in a heat-proof dish and place the dish on the grill grate.
5. For thawing, we recommend the lowest temperature setting (about 100 °C) to prevent the food from drying out.
6. Switch on top and bottom heat. As soon as the desired temperature is reached, the indicator lamps for the temperature and function go out. As soon as the appliance begins heating again, the indicator lamps light up again.

WARMING/CRISPING

1. The compact cooker is ideal for warming/crisping bread and rolls (also frozen).
2. Pre-heat the appliance about 5 minutes with top and bottom heat at 200 °C.
3. Insert the baking sheet or the grill grate at the top level.
4. Place the baked goods on the baking sheet or grill grate and warm/crisp as desired.

BROWNING

1. Insert the baking sheet or the grill grate with the food to be browned at the third level from the bottom.
2. Set the desired temperature. For fast browning we recommend 250 °C.
3. Switch on top and bottom heat.
4. When browning you should check the food at short intervals to prevent it from burning.

Hawaii toast

Ingredients:
4 slices bread for toasting, 4 slices cooked ham, 4 slices pineapple, 4 slices Edam cheese
Preparation:
Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 250 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side.
Place one slice of cooked ham, one slice of pineapple and one slice of cheese on each slice of bread.
Place the prepared bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 250 °C for about 5 minutes.

Mozzarella toast

Ingredients:

4 slices bread for toasting, 1 tomato, several basil leaves, 2 balls of mozzarella, freshly ground black pepper

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 250 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side.

Slice the tomatoes and place on the bread slices. Sprinkle several basil leaves on top.

Slice the mozzarella and place on the bread slices; season with pepper.

Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 250 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

Pizza toast

Ingredients:

4 slices bread for toasting, 2 slices cervelat salami, 1 slice cooked ham, 1 small tomato, 1 TBSP sliced mushrooms, 2 slices Edam cheese, 2 TBSP sour cream, ½ tsp oregano, salt and pepper

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 250 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side.

Dice all ingredients except the sour cream and spices, mix with the sour cream and spices and spread mixture on the toasted bread slices.

Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 250 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

Curry toast

Ingredients:

4 slices bread for toasting, 100 g cooked chicken (e.g. breast or grilled leftover chicken) or pork roast, 2 TBSP barbecue sauce (curry flavor), 2 slices pineapple, 1 tsp coconut flakes, 4 slices Edam cheese, curry powder

Preparation:

Place the bread slices on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 250 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side.

Dice meat and pineapple, mix with curry sauce and coconut flakes and spread on toasted bread slices. Top each with a slice of cheese.

Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 250 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

Sprinkle with curry powder before serving.

Franconian bratwurst toast

Ingredients:

4 slices brown bread, 16 Nuremberg bratwurst sausages (fry in pan first), 100 g cooked sauerkraut, 1 tsp caraway seed, 30 g grated Gouda cheese, 3 TBSP sour cream, 1 TBSP fried onions

Preparation:

Place the brown bread on the grate, insert the grate at the third level from the bottom and toast the bread briefly at 250 °C top and bottom heat until the top side is slightly brown; then turn and toast the other side.

Place 4 bratwurst sausages on each slice of bread and top with sauerkraut.

Mix the Gouda with the caraway seed and sour cream and spread on the bread slices.

Place the bread slices on the greased baking sheet, insert in the oven at the third level from the bottom and brown at 250 °C with top and bottom heat for about 5 minutes.

Noodle casserole

Preparation time: 60 minutes

Ingredients:

250 g macaroni noodles, 400 g pork cutlet, 1 onion, 1 clove garlic, 3 TBSP oil, 1/4 l hot meat broth, 1 TBSP chopped parsley, 4 tomatoes, 1 tsp salt, 250 g zucchini, 1 pinch dried thyme, 100 g grated Swiss cheese

Preparation:

Cook noodles following instructions on package until al dente. Heat 2 TBSP oil in a pan on the stove and sauté the diced onions and chopped garlic until clear.

Add the thinly sliced meat and brown. Pour in the meat broth and braise for 8 minutes.

Slice the zucchini, brown on both sides in the remaining oil, season with salt and thyme. Peel and dice the tomatoes.

Use the oil from the pan with the zucchini to grease the casserole form. Put half the noodles in the form and layer the diced tomatoes, zucchini slices and top with the remaining noodles. Sprinkle the cheese over the casserole and place in the oven on the grate at the second level from the bottom; bake at 230 °C with top and bottom heat for about 20 minutes.

Asparagus casserole
Preparation time: 50 minutes
Ingredients:
500 g canned asparagus, 300 g lean cooked ham, 2 TBSP butter, 2 TBSP flour, 1/4 l milk, 1/8 l dry white wine, 150 g soft cheese, 2 egg yolks, 1 TBSP chopped parsley, butter for the form
Preparation:
Cut the asparagus into 5 cm pieces. Cut ham in fine strips. Place these two ingredients in the greased casserole form.
Melt the butter in a pot on the stove and fry the flour until golden (light roux). Add the milk and the wine to the roux.
Cook the sauce 5 minutes, stirring constantly, then melt the cheese in the sauce.
Remove the sauce from the stove and fold in the egg yolk.
Pour the sauce over the asparagus in the casserole form. Place the casserole in the oven on the grate at the second level from the bottom; bake at 190 °C with top and bottom heat for about 20 minutes. Serve right away.
TIP:
Serve asparagus casserole with princess potatoes and a green salad.

GRILLING WITH THE ROTARY SPIT

1. Always insert the grease drip pan at the bottom level to catch dripping grease so that it does not drip onto the heating elements, in which case it would burn.
2. The grill spit is ideal for grilling poultry up to about 2 kg or rolled roasts up to about 1 kg.
3. Push one of the holding clips onto the grill spit so that the tips point toward the center.
4. Then push the spit through the center of the prepared and spiced chicken or roast.
5. Put the second holding clip on the spit with the tips pointing toward the middle.
6. Now push both clips toward the chicken or roast so that it is held tight in the center of the spit. It is important that the spit is inserted through the center of the chicken or roast so that it is turned and browned evenly. Any parts of the chicken which stick out should be tied with kitchen string.
7. Fasten the holding clips by tightening the set screws. Please be careful not to fasten the set screws behind the two dots 1 + 2.
8. Now insert the spit with the pointed end first into the corresponding recess on the left side inside the oven.
9. Hang the other end of the grill spit in the holder on the right side.
10. Now set the temperature to 250°C by means of the oven temperature selector switch. Set the function selector switch to top and bottom heat. As soon as the desired temperature is reached, the indicator lamps for the temperature and function go out. As soon as the appliance begins heating again, the indicator lamps light up again.
11. We recommend brushing oil or a marinade on the chicken or roast occasionally while it is cooking to prevent it from drying out and also for a crispier crust.

Crispy grilled chicken
Preparation time: about 70 minutes
Ingredients:
1 chicken (about 1 kg), 1 tsp salt, 1 tsp paprika, 2 TBSP oil
Make a marinade from the salt, paprika and oil and brush the marinade on the chicken.
Insert the rotary spit through the chicken and fasten the two clips. Tie any parts which stick out, such as wings, etc., with kitchen string.
Hang the rotary spit in the appliance.
Grill the chicken about 60 minutes at 250 °C with top and bottom heat.

Partridge
Preparation time: 45 minutes
Ingredients:
2 partridges (500 g each), 400 g sausage meat, 100 g lean smoked bacon, 1/4 l meat broth, 1/8 l dark beer, 2 TBSP dark sauce thickener
Preparation:
Fill the partridges with the sausage meat and sew up. Tie the wings and legs together with the bacon to the body.
Insert the rotary spit through the chicken and fasten the two clips. Tie any parts which stick out, such as wings, etc., with kitchen string.
Hang the rotary spit in the appliance.
Grill the chicken about 45 minutes at 250 °C with top and bottom heat.
Mix the pan juices with the sauce thickener in a pot on the oven and bring to a boil. Stir in the beer and remove from heat.

Roast pheasant
Ingredients:
1 pheasant, about 1 kg, 100 g canned chanterelles, 1 onion sliced thin, 100 g lean smoked bacon, 1 day-old roll, 100 g fatty bacon, 3 TBSP parsley chopped fine, 1 egg, 1/4 tsp salt, 1 pinch nutmeg, 1 pinch pepper, 1/8 l meat broth, 1/8 l red wine, 1 cup (about 200 ml) sour cream
Preparation:
Soak the roll in warm water. Sauté the fat bacon, diced, together with the onions in a pan on the stove until golden. Squeeze out the roll and cut into small pieces and add to the pan together with the chanterelles, parsley, egg and spices and mix well.
Fill the pheasant with this mixture and sew up. Wrap the pheasant in the smoked bacon and then wrap with kitchen string so that the legs and wings are not sticking out.
Insert the rotary spit through the chicken and fasten the two clips. Tie any parts which stick out, such as wings, etc., with kitchen string.
Hang the rotary spit in the appliance.
Grill the chicken about 80 minutes at 250 °C with top and bottom heat.
15 minutes before it is done cooking, remove the string and the bacon so the pheasant can brown.
With the meat broth, loosen the pan juices in the drip pan, put in a pot and heat together with the red wine. Stir in the sour cream.

Rolled roast of turkey
Preparation time: about 70 minutes
Ingredients:
700 g rolled turkey roast, 1 tsp salt, 1 crushed garlic clove, 1 tsp vinegar, 1 TBSP oil, 1/4 tsp pepper, 150 g smoked bacon, sliced, 1/8 l dry red wine, 1/4 l hot water, 100 g sour cream
Preparation:
Mix the salt, garlic, vinegar and pepper with the oil and brush on the roast.
Wrap the smoked bacon slices around the roast and tie with kitchen string.
Insert the rotary spit through the chicken and fasten the two clips.
Hang the rotary spit in the appliance.
Grill about 60 minutes at 250 °C with top and bottom heat. During this time, juices from the roast will collect in the drip pan.
When the roast has finished cooking pull out the drip pan and pour the pan juices into a pot. Then reinsert the drip pan.
Heat the pan juices on the stove (do not boil), then stir in the wine and sour cream. Remove the string and bacon from the roast, slice and serve with the gravy.

Roast duck
Preparation time: 3 hours
Ingredients for 8 servings:
1 duck (about 1.8 kg), salt, 1 tsp pepper, 1/8 l dark beer, 1/8 l red wine, 1 tsp corn starch, dissolved in a little water
Preparation:
Wash the duck and trim any excess fat. Stuff the duck as desired and sew up. Tie the wings to the body with kitchen string.
Mix the salt and pepper with the beer and brush on the duck. If the duck is not stuffed, season inside as well. Pierce the fatty skin several times with a fork.
Fasten the duck on the rotary spit and hang in the oven.
Grill about 2.5 hours at 250 °C with top and bottom heat.
When it is finished cooking, switch off the oven but leave the duck in the oven to keep it warm.
Remove the pan juices from the drip pan and bring to a boil with the wine. Blend the corn starch with the water and stir in to thicken the gravy. Season to taste.
Remove the duck from the spit, carve and serve with the gravy.
TIP:
Serve this festive roast with red cabbage with apples and potato dumplings or bread dumplings.
If you prefer a lean roast, substitute a young turkey for the duck.

ROASTING AND COOKING

1. The compact cooker is ideal for preparing casseroles, roasts and other dishes.
2. For casseroles, etc. place the casserole form or ovenproof dish on the grill grate; some dishes can also be cooked directly on the baking sheet.
3. Set the temperature selector switch to the desired temperature and use the function selector switch to select top and bottom heat or only bottom heat, depending on the recipe. As soon as the desired temperature is reached, the indicator lamps for the temperature and function go out. As soon as the appliance begins heating again, the indicator lamps light up again.

Meat loaf

Preparation time: 75 minutes

Ingredients:

500 g ground beef and pork, 150 g chopped pork liver, 1 day-old roll, 1 onion, 2 cloves garlic, 1 egg, 1 tsp salt, 3 pinches nutmeg, 3 pinches pepper, 150 g lean bacon, thinly sliced, 1 tsp paprika powder, 1 tsp mustard, 1 TBSP fine bread crumbs

Preparation:

Soak the roll in water. Peel the onions and garlic and chop very fine.

Knead together the squeezed out roll, the onions, ground meat, chopped liver, egg, salt, mustard and spices with the bread crumbs.

Form the mass into a long loaf and place in an ovenproof dish and cover with the sliced bacon. Place the dish with the meat loaf on the grate at the second level from the bottom and bake at 180°C with top and bottom heat for about 50 minutes; it may be necessary to reduce the heat to 160 °C after about 30 minutes.

Leg of lamb

Marinating time: 6 hours

Preparation time: 60-80 minutes

Ingredients:

1.5 kg leg of lamb with bones, 3 cloves garlic, 3 onions, 1/4 l hot meat broth, 1/8 l dry white wine, 1 tsp corn starch

For the marinade:

70 g tomato paste, 1 TBSP flour, 1 tsp salt, 2 TBSP lemon juice, 1 tsp dried rosemary, ¼ tsp caraway seed, ¼ tsp pepper

Preparation:

Cut a shallow cross shape into the leg of lamb and use a sharp knife to make small incisions for spiking with the peeled and sliced garlic.

Combine the tomato paste with the flour, salt, lemon juice, rosemary, caraway seed and pepper. Spread this mixture on the leg of lamb and marinate in the refrigerator for 6 hours.

Place the leg of lamb in an ovenproof dish at the bottom level in the oven. Cover the roast with onion rings. Roast about 150-180 minutes at 180°C with top and bottom heat.

When the onions are brown, move them to the bottom of the pan and add some meat broth.

Gradually pour the remaining meat broth and the wine over the leg of lamb and turn it after about 2/3 of the cooking time. When it has finished cooking, switch off the oven and leave the leg of lamb in the oven for about 10 minutes.

Loosen the pan juices with a little water, thicken with corn starch and season to taste.

Leg of lamb is complemented very well by green beans and au gratin potatoes.

Pork steaks

Ingredients:

4 pork steaks (200 g each), 1 tsp salt, a few dashes of Tabasco, 2 tsp paprika, 3 TBSP oil

Preparation:

Prepare a marinade from the Tabasco, paprika and oil and marinated the steaks about 2 hours. Place the seasoned steaks on the grate, insert in oven at third level from the bottom and grill the steaks at 250°C with top and bottom heat about 10 minutes on each side.

TIP:

To save time you can use ready-to-grill steaks.

Smoked pork loin in dough

Preparation time: 45 minutes

Ingredients:

300 g puff pastry dough, frozen, 1 kg cooked lean smoked pork loin, 1 egg, separated

Preparation:

Thaw out the puff pastry dough. Brush egg yolk on the edges of the thawed dough and paste them together to form a large rectangle.

Place the dough over the pork loin so that the bottom is not covered. Cut off the overhanging edges.

Cut leaves and flowers from the remaining dough for decoration.

Mix the egg yolk with the remaining egg white and brush the mixture on the dough.

Place the pork loin on the baking sheet and insert at the second level from the bottom; bake at 180°C with top and bottom heat for about 30 minutes.

TIP: This dish goes very well with a hearty potato salad.

Pork shoulder

Preparation time: 100 minutes

Ingredients:

1 kg pork shoulder with rind cut in crisscross pattern (from butcher), 1 tsp salt, ¼ tsp pepper, ¼ tsp caraway seed, 1 onion, 2 cloves, 2 TBSP oil, ¼ l hot water, 1/8 l sweet cream, 10 prunes without pits

Preparation:

Soak the prunes in 1/8 l hot water.

Season the meat with pepper, caraway seed and salt and place in a roasting pan with the rind facing downward.

Place the roasting pan on the grate at the bottom level in the oven.

Slice the onion and place on top of the meat.

Roast at 200°C with top and bottom heat about 120 minutes.

When onions are brown, turn the meat and pour 1/8 l hot water together with the cloves into the roasting pan. Finish roasting the meat.
After is has finished roasting, leave the crispy pork shoulder in the over for about 10 minutes.
Pour the pan juices from the drip pan into a pot, add the prunes (cut in thin strips) and let simmer on the stove for a while. Add the cream before serving.

Lasagna
Preparation time: 90 minutes
Ingredients:
250 g lasagna noodles, 500 g ground beef and port, 2 TBSP oil, 2 onions, ½ tsp oregano, 1 tsp paprika powder, 1 tsp salt, 70 g, tomato paste, 2 TBSP butter, 2 TBSP flour , ½ l milk, ¼ l dry white wine, ½ tsp salt, 2 pinches pepper, 100 g grated Swiss cheese, 50 g grated Parmesan cheese, 3 TBSP sweet cream, butter for the pan
Preparation:
Cook the noodles according to the instructions on the package and then place in cold water.
Chop the onions and brown in the oil in a pan on the stove. Add the ground meat and fry, stirring occasionally. Add oregano, paprika and 1/2 tsp salt and set the mixture aside.
In a pot, prepare a roux from the butter and flour, and then add the milk and wine. Cook 5 minutes, stirring constantly, then season with salt and pepper.
Grease a casserole form and cover the bottom with lasagna noodles. In layers, add some the meat mixture and then sauce. Repeat in thin layers; the top layer should be lasagna noodles.
Pour the rest of the sauce over the lasagna and top with cheese and cream.
Cover the form with aluminum foil and place on the grate at the bottom level of the oven; bake at 200°C with top and bottom heat for about 45 minutes. After 2/3 of the baking time remove the foil.

Sauerkraut casserole
Preparation time: 80 minutes
Ingredients:
800 g sauerkraut, 1/8 l meat broth, 1/8 l apple juice, 1 bay leaf, 2 juniper berries, 1 large red bell pepper, 100 g lean bacon, 500 g cooked potatoes, 2 TBSP white wine, 2 TBSP sour cream, 1 TBSP butter, butter for the form
Preparation:
Steam the sauerkraut in a pot on the stove together with the meat broth, apple juice and spices for about 35 minutes.
Prepare and wash the bell pepper and cut into strips.
Dice the bacon and fry in a pan until crispy. Add the bell pepper and sauté briefly.
Peel the potatoes and slice into thin rounds.
Mix the sauerkraut with the bacon, bell pepper and wine, put in the casserole form and cover with the sliced potatoes.
Mix the parsley with the sour cream and spread this mixture over the potatoes. Add the butter in flakes.
Bake the casserole at the second level from the bottom at 200 °C with top and bottom heat for about 25 minutes.

Steamed trout
Preparation time: 30 minutes
Ingredients:
4 trout (200 g each), 4 stalks parsley, juice of 1 lemon, salt and pepper, 4 pieces of aluminum foil
Preparation:
Pre-heat the compact cooker for 5 minutes at 250 °C top and bottom heat.
Season the trout and rub with lemon juice.
Wrap each trout in a piece of aluminum foil which has been greased with butter so the skin does not stick to the foil.
Place the wrapped trout in the oven on the baking sheet at the second level from the bottom and steam at 180°C with top and bottom heat for about 20 minutes.
TIP:
Serve this traditional dish with boiled potatoes, melted butter and lemon slices. Trout is also very tasty with horseradish cream.

Mixed vegetables
Ingredients:
1000 g seasonal mixed vegetables, prepared, 1-2 TBSP mixed herbs, 1 tsp spices for vegetables
Preparation:
Cut larger vegetables into fine strips.
Mix the vegetables with the spices and distribute on 10 pieces of aluminum foil. Add butter in flakes, if desired.
Take the foil by the corners and twist together to form small packages.
Place the wrapped vegetables on the baking sheet and cook in the oven at 180 °C with top and bottom heat for about 30 minutes. The cooking time can vary depending on the type of vegetables.
After cooking, sprinkle the vegetables with fresh chopped herbs.

Bacon potatoes

Preparation time: 50 minutes
Ingredients:
4 potatoes (about 500 g), 150 g lean bacon, 1 tsp oil, 1 TBSP chopped parsley
Preparation:
Peel the potatoes and slice in thin rounds in the form of a fan. This can be done easily by placing the potato on a tablespoon before cutting.
Chop the bacon and distribute between the potato slices.
Oil four pieces of aluminum foil and wrap each potato fan in the foil. Place the wrapped potatoes on the baking sheet.
Bake at the second level from the bottom at 180 °C with top and bottom heat for about 40-60 minutes.
During the last 10 minutes, open the foil and finish baking the potatoes.
Sprinkle the hot potatoes with the chopped parsley and serve in the foil.
TIP:
You can also fill the potatoes with onion rings and a little garlic. Also, try sprinkling some caraway seed between the slices.

Baked potatoes in foil

Preparation time: 50 minutes
Ingredients:
4 potatoes (500 g), 1 tsp oil
Preparation:
Wash the potatoes and clean thoroughly with a vegetable brush. Poke several holes in the potatoes with a fork or cut a cross in the skins.
Wrap each potato in a piece of the aluminum foil. Place the wrapped potatoes on the baking sheet.
Bake at the second level from the bottom at 180 °C with top and bottom heat for about 40-60 minutes.
After baking, open the foil at the top, lift the skin where it was cut and top the potatoes with dressing, made for example from curd cheese or yogurt, sour cream and herbs.
TIP:
Baked potatoes are an ideal accompaniment to steaks and perfect for a barbecue or garden party.
They can be eaten with salt only, or with herb or garlic butter.

Apple rice casserole

Preparation time: 60 minutes
Ingredients:
¾ l milk, 1 pinch salt, 175 g round grain rice, 1 envelope vanilla sugar, 2 eggs, 2 TBSP sugar, 500 g apples, 1 TBSP lemon juice, 3 TBSP powdered sugar, butter for the form
Preparation:
Parboil the rice with the salt and milk in a pot on the stove and simmer about 30 minutes until the liquid has been absorbed.
Whisk the eggs with the sugar and vanilla sugar and mix in with the rice.
Peel the apples, core and slice thin.
Put the rice and the apples in the buttered casserole form in layers so that the top layer is apples. Drip lemon juice on the top layer of apples and sprinkle with powdered sugar.
Place the casserole form in the oven on the grate at the second level from the bottom; bake at 180 °C with top and bottom heat for about 20 minutes.
TIP:
For a fluffier casserole, separate the eggs, beat the whites until stiff and fold into the rice.

Curd cheese pudding

Preparation time: 70 minutes
Ingredients:
500 g canned apricots (or other fruit), 500 g low fat curd cheese, ¼ l sweet cream, 2 eggs, 3 TBSP sugar, 1 envelope vanilla sugar, 1 envelope vanilla pudding, butter for the form
Preparation:
If available, use an oval casserole form with a maximum length of 26 cm.
Butter the form and cover the bottom with the apricots.
Whisk the curd cheese, cream and eggs, for example using an ESGE hand blender. Gradually add the sugar, vanilla sugar and pudding powder and make sure to mix everything well. Spread the cream mixture over the fruit.
Place the casserole form in the oven on the grate at the second level from the bottom; bake at 160 °C with top and bottom heat for about 50 minutes.
A fruit sauce is the perfect accompaniment to this casserole.

BAKING

1. You can use standard baking pans with a maximum diameter of 26°cm or the baking sheet included with the compact cooker.
2. For baking you should always use top and bottom heat.

3. When using baking pans, please insert the grate at the bottom level and place the pan on the grate.
4. For flat baked goods or cookies, use the baking sheet at the second level from the bottom.
5. Set the function selector switch to top and bottom heat and the oven switch to the desired temperature. As soon as the desired temperature is reached, the indicator lamps for the temperature and function go out. As soon as the appliance begins heating again, the indicator lamps light up again.
6. After baking, use a wooden skewer to check if the cake is done. If the skewer comes out clean, then the cake is done and can be taken out of the oven.
7. If batter sticks to the skewer, let the cake bake a few minutes longer, keeping the same settings, then check it again.

Spicy crown cake

Ingredients for a ring mould with a diameter of 26 cm:
5 eggs, 200 g sugar, ½ jar cherry jam, ½ tsp cinnamon, 1 heaped TBSP cocoa, 100 g ground nuts, 350 g flour, 1 envelope baking powder, milk
Preparation:
Beat eggs, butter, sugar, jam and cinnamon until foamy.
Combine cocoa, nuts, flour and baking powder and stir in. The batter must be thick. Add a little milk if necessary.
Fill the batter into a greased ring mould. Place the pan on the grate at the bottom level in the oven.
Bake about 50 minutes at 180 °C with top and bottom heat.

Cheesecake

Ingredients for the crust:
65 g butter, 75 g sugar, 1 egg, 200 g flour, ½ envelope baking powder
Ingredients for the filling:
500 g low-fat curd cheese, 150 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 1 envelope vanilla pudding powder, 3 eggs, 375 ml milk, 50 g melted butter
Preparation:
Make a kneaded dough from the butter, sugar, egg, flour and baking powder.
Roll out the dough and cover the bottom and edge of a springform pan (26 cm diameter) greased only on the bottom, pushing the dough up on the edge about 3 cm.
Mix the ingredients for the filling and pour onto the dough.
CAUTION: Make sure to use a pan which will not leak, since the filling is runny at first.
Place the pan on the grate and insert into the oven at the bottom level.
Bake about 80-90 minutes at 180 °C with top and bottom heat.

Marble cake

Ingredients for a ring mould with a diameter of 26 cm:
250 g butter, 250 g sugar, 2 envelopes vanilla sugar, 5 eggs, 450 g flour, 1 envelope baking powder, 2 TBSP cocoa powder, 1 TBSP milk
Preparation:
Beat the butter with the sugar, vanilla sugar and the eggs until foamy.
Combine the flour with the baking powder and fold into the egg mass.
Fill half the batter in the buttered and floured ring mould.
Stir the cocoa powder and milk into the remaining batter.
Spoon the dark batter on top of the light batter in the cake pan and swirl the batter with a fork to create the marble effect.
Insert the grate at the bottom level in the oven and place the cake pan on the grate.
Preheat the oven to 170°C and bake about 50 minutes with top and bottom heat.

Fruit crumb cake

Ingredients for the crust:
100 g curd cheese, 1 egg, 1 TBSP milk, 60 ml oil, 50 g sugar, 1 pinch salt, 200 g flour, 1 envelope baking powder
Ingredients for the filling:
500 g seasonal fruit, e.g. apples, apricots, cherries
Ingredients for the crumbs:
100 g flour, 50 g sugar, 2 pinches cinnamon, 50 g butter
Preparation:
Mix curd cheese, egg, milk, oil, sugar and salt until well blended.
Combine flour and baking powder and stir into the cheese mass and knead by hand.
Roll out the dough and place on the greased baking sheet.
Prepare fruit as necessary (peel, core and cut) and distribute on the dough.
Knead flour, sugar, cinnamon and butter (at room temperature) to make the crumbs and spread them on top of the fruit.
Insert the baking sheet at the second level from the bottom and bake the cake at 180 °C with top and bottom heat for about 30 minutes.

Basic dough for yeast-risen cake

Preparation time: 120 minutes, 25 cm loaf pan

Basic dough:

500 g flour, 75 g sugar, 80 g soft butter, 330 ml lukewarm milk, ½ tsp salt, 1 cake yeast

For spreading on top: 1 egg yolk, 1 TBSP cream

Preparation:

Knead the ingredients for the basic dough until the dough forms a ball which pulls away from the bottom of the bowl.

Let the dough rise in a warm place until it doubles in volume.

Punch down the dough and knead thoroughly, then put the dough in a greased loaf pan.

Mix the egg yolk with the cream and brush over the dough; use a sharp knife to slice the dough lengthways.

Let the dough rise again for 30 minutes.

Place the loaf pan on the grate at the bottom level in the oven and bake at 180 °C with top and bottom heat for about 45 minutes.

You can also prepare yeast dough in a UNOLD® Backmeister breadmaker.

Braided yeast bread

Ingredients:

Basic dough as above, plus 1 egg

Preparation:

Make a basic dough as described above, but with one additional egg.

After the dough has been kneaded again, divide into three parts, roll into long strips and braid to form a loaf.

Cover the baking sheet with baking paper, place the braided dough on baking sheet, brush on the egg and let rise again.

Bake the braided bread at the second level from the bottom at 180 °C with top and bottom heat for about 45 minutes.

Black Forest cherry crown cake

Ingredients for a ring mould with a diameter of 26 cm:

Ingredients for the crust:

6 eggs, 4 TBSP warm water, 200 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 2 pinches cinnamon, 200 g flour, 1 TBSP cocoa powder, 1 TBSP corn starch, 1 tsp baking powder

For the filling:

1 jar pitted sour cherries, 1/8 l kirsch, 1/8 l cherry juice, 1 TBSP sugar, 1 envelope red cake glaze, 1/4 l sweet cream, 1 envelope vanilla sugar, 1 TBSP powdered sugar, 2 TBSP cocoa powder

Preparation:

Separate the eggs and beat the egg yolk with the water, sugar and vanilla sugar with an ESGE hand blender or a mixer until very foamy.

Beat the egg white until stiff and put on top of the egg mass.

Combine the flour, cocoa powder, corn starch and baking powder and sift over the egg mass. Fold in carefully using a spatula.

Butter and flour a ring mould or a springform pan with a „gugelhupf“ insert.

Insert the grate at the bottom level in the oven and place the cake pan on the grate.

Preheat the oven to 170 °C and bake about 45 minutes with top and bottom heat.

Insert the grate at the bottom level in the oven. Place the cake pan on the grate and bake the sponge about 45 minutes.

Then remove the sponge from the pan and let cool (over night).

Mix the cherry juice, sugar and kirsch and keep 2 TBSP of this mixture for dissolving the cake glaze powder. Heat the juice on the stove, add the dissolved cake glaze and bring to a boil.

Remove the glaze from the heat and stir in the cherries, keeping 16 for decoration. Allow the filling to cool.

Slice the cake horizontally into three slices.

Whip the cream with the powdered sugar and vanilla sugar until very stiff (use whip cream stabilizer, if necessary).

Spread half of the cherry filling on the bottom ring and top with 1/3 of the cream.

Place the middle ring on top of the first and spread on the remaining cherries and 1/3 of the cream.

Place the top ring on top and spread the entire cake with cream.

Dust the crown cake with the cocoa and decorate with the 16 cherries. Decorate with the remaining cream and chill.

Chocolate mocha cake

Ingredients for a springform pan with a diameter of 18 cm (single form)

Ingredients for the crust:

3 eggs, 100 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 1 tsp baking powder, 125 g flour, 25 g (1 TBSP) corn starch

For the crème:

3 TBSP ground coffee, ¼ l boiling water, 200 g sweet cream, 8 TBSP sugar, 3 TBSP corn starch, 350 g soft butter, 100 g grated semi-sweet chocolate, chocolate leaves and flakes

Preparation:

Separate the eggs and beat the egg yolk with the sugar and vanilla sugar until very foamy.

Beat the egg white until stiff and put on top of the egg mass. Combine the flour with the baking powder and sift with the corn starch over the batter. Fold in carefully.

Spoon the batter into the buttered and floured cake pan.
Insert the grate at the bottom level in the oven and place the cake pan on the grate.
Preheat the oven to 170°C and bake about 35 minutes with top and bottom heat.
Allow the base to cool thoroughly (over night if necessary) and slice horizontally into three slices.
Pour boiling water over the coffee, steep and strain. Mix the corn starch with a little water.
Bring the coffee to a boil, add the grated chocolate and stir in the corn starch. Whip with a wire whisk until the mass thickens.
Remove the pot from the stove, let the coffee crème cool somewhat and fold in the egg yolk. Allow the crème to cool.
Beat the butter until foamy and mix in the coffee crème one spoon at a time.
Spread 3/4 of the coffee crème on the bottom and middle cake layer. Place one layer on top of the other, spread the remaining crème on the top layer and decorate. Decorate the cake with chocolate leaves and flakes and chill before serving.
TIP:
If you prefer a sweeter cake, use milk chocolate instead of semi-sweet chocolate.
If the mocha butter crème curdles, put the bowl with the crème in warm water and mix with a wire whisk until smooth.

Savarin with strawberries

Ingredients for a ring mould with a diameter of 22 cm
2 eggs, 2 TBSP hot water, 100 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 125 g flour, 30 g corn starch, ½ tsp baking powder, butter for the pan
Ingredients for dousing:
1/8 l water, 100 g sugar, 1 envelope vanilla sugar
Ingredients for the glaze:
250 g strawberries, 1 envelope red cake glaze, 1 TBSP sugar
Ingredients for the filling:
500 g strawberries, 1/8 l whipped cream
Preparation:
Beat eggs, water, sugar and vanilla sugar using an ESGE hand blender until foamy.
Sift the flour, corn starch and baking powder over the egg mass and fold in.
Grease and flour the cake pan. Spoon in the batter and bake on the grate at the second level from the bottom at 170°C with top and bottom heat for about 35 minutes. Let cool.
About 3 hours before serving, douse the cake as follows: bring the water, sugar and vanilla sugar to a boil, add the wine and pour 1/3 of this liquid mixture into the ring mould.
Carefully place the cake in the pan, pour the remaining liquid over the cake and chill the savarin for about 2 hours until it is thoroughly steeped.
Then wash and prepare 250 g strawberries and puree them in a measuring jug with an ESGE hand blender. Fill with water to make ¼°liter and bring to a boil with the sugar and cake mix, following the instructions on the package.
Remove the cake to a platter and pour the glaze over the cake in an irregular pattern.
Wash and prepare 500°g strawberries and put them in the middle of the cake.
Whip the cream until stiff, put it in a decorating bag and decorate the savarin.
Serve the savarin, which can also be prepared with other fruits, well cooled.

Mandarin orange cake

Ingredients for a ribbed loaf pan with a length of 25 cm
150 g margarine, 150 g sugar, 2 eggs, 1 envelope vanilla sugar, 4 TBSP lemon juice, 40 g ground hazelnuts, 200 g flour
1 tsp baking powder, 1 small can mandarin oranges, 100 g powdered sugar, 1 TBSP lemon juice
Preparation:
Beat the margarine with the sugar, vanilla sugar and 4 TBSP lemon juice until foamy.
Stir the hazelnuts and the flour with the baking powder into the batter.
Drain the mandarin oranges and fold carefully into the batter.
Fill the batter into the greased cake pan.
Insert the grate at the bottom level in the oven and place the cake pan on the grate.
Preheat the oven to 170 °C and bake about 30 minutes with top and bottom heat.
Remove the cake from the pan and let cool.
Mixed the powdered sugar and lemon juice and spread this frosting on the cake.

Pear pastries

Ingredients:
4 sheets frozen puff pastry dough, 8 pear halves (canned), 4 tsp pear brandy, 1/4 l sweet cream, 1 envelope vanilla sugar, 1/2 TBSP sugar, 75 g powdered sugar
Preparation:
Thaw the pastry dough for 10 minutes and cut each one into 4 triangles.
Cover the baking sheet with baking paper, place the triangles on the baking sheet and bake in the pre-heated oven at 230 °C with top and bottom heat.

Cut into the pears to form a fan pattern and place one each on 8 of the cooled pastry triangles. Drip pear brandy over the pears.
Whip the cream and sweeten with the sugar and vanilla sugar. Spoon onto the pears.
Place the remaining pastry triangles on top of the whipped cream.
Mix the sifted powdered sugar with the remaining pear brandy until smooth and spread this frosting on the pastries.
TIP:
You can substitute pear juice or lemon juice for the pear brandy.
The pastries can be filled with other fruit, as well.

Baked apples in puff pastry

Ingredients:
4 small apples, 1 TBSP raisins, 1 TBSP slivered almonds, 1 pinch cinnamon, 1 TBSP rum, 8 sheets frozen puff pastry dough, 1 egg
Preparation:
Thaw out the puff pastry dough. Mix the raisins, cinnamon and almonds with the rum and set aside.
Peel and core the apples.
Fill with the raisin mixture.
Separate the egg.
Place the thawed pastry dough sheets next to each other (4+4). Brush the edges with egg white, overlap the sheets somewhat and press together. Cut this large sheet of dough into 4 equal pieces.
Wrap each apple in a piece of the dough and cut off the edges. Cut leaves and flowers from the remaining dough for decoration.
Brush the dough with egg yolk, place on baking paper on the baking sheet and bake at 180 °C with top and bottom heat for about 35 minutes.

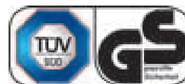
Cream puffs and éclairs

Ingredients for the choux pastry:
1/8 l water, 75 g flour, 1 pinch salt, 25 g butter, 2 eggs, baking paper
Suggestions for fillings:
Filling 1:
1/4 l milk, 1/2 envelope chocolate powder, 1 heaped tsp instant coffee, 2 TBSP sugar, 1 tsp gelatin, 1/8 l whipped cream
Filling 2:
1 jar sour cherries, 1 envelope red cake glaze, 2 TBSP sugar, 1/8 l whipped cream
Preparation:
Bring the water and salt to a boil in a saucepan. Stir in the flour with a cooking spoon.
Continue stirring at low heat until a ball of dough forms which no longer sticks to the bottom of the pan.
Let cool 5 minutes and put in a high-walled container.
Whisk the eggs and mix into the dough ball. This is easiest to do with the multi-blade of an ESGE hand blender. You may not need all of the egg. The choux pastry dough is done when it is very satiny and can easily be pulled from the blender or spoon.
Cover the baking sheet with baking paper.
Preheat the oven to 230 °C (top and bottom heat) for about 5 minutes.
Fill the dough into a decorating bag. For cream puffs, make rosettes with a diameter of 4 cm. For éclairs, make three strips of 4 cm each, two next to each other and one on top.
Insert the baking sheet at the second level from the bottom and bake the cream puffs or éclairs at 180°C with top and bottom heat for about 15-20 minutes. Cut the cream puffs or éclairs in half while still hot.
For the 1st filling: Bring the milk with the instant coffee and sugar to a boil and add the gelatin dissolved in water. After cooling, fold in the whipped cream and fill the éclairs with the crème, then decorate with powdered sugar or chocolate glaze.
For the 2nd filling, which is ideal for cream puffs, first drain and save the liquid from the sour cherries. Measure the juice, heat with the sugar and thicken with the cake glaze. Add the cherries to the glaze. After cooling, fill the cream puffs and decorate with whipped cream.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68855

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES







Puissance :	Max. 3 100 Watts, 220-240 V~, 50 Hz Four 1 400 W (résistance supérieure 700 W, résistance inférieure 700 W), plaques de cuisson 1 700 W (grande plaque 1 000 W, petite plaque 700 W)
Boîtier :	Métal, émaillé, noir
Porte :	Verre thermo-résistant
Dimension :	Env. 54,5 x 36,5 x 33,0 cm (L/l/H)
Volumen:	Chambre de cuisson 28 litres, l/P : env. 38,5 x 29,0 cm, hauteur utile env. 20 cm
Poids :	Env. 11,95 kg (accessoires incl.)
Longueur du cordon :	Env. 80 cm, montage fixe
Équipement :	Plaques de cuisson réglables séparément de 1 à 5 Diamètre grande plaque de cuisson : 19,0 cm Diamètre petite plaque de cuisson : 15,0 cm Four 250 °C max. Puissance 3 100 Watts max. (four 1 400 Watts, plaques de cuisson 1 700 Watts) Revêtement anti-adhésif intérieur Rôtissoire Exploitation avec air recyclé
Accessoires :	Notice d'utilisation, 1 rôtissoire avec ergots de maintien, 1 tôle de four, 1 grille, 1 lève-grille, 1 lève-rôtissoire

Sous réserve de modifications techniques.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire le mode d'emploi attentivement avant la mise en service et le conserver.
2. Cet appareil ne convient pas aux personnes (dont les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes et il ne doit pas être utilisé sans expérience et/ou sans connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles reçoivent des consignes de sa part sur le fonctionnement de l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif conformément au panneau signalétique.
5. Veuillez s.v.p. brancher l'appareil seulement à une prise de courant mise à la terre.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. L'appareil ne doit pas fonctionner sur ou à proximité de surfaces chaudes.
8. L'appareil est exclusivement destiné à un usage intérieur. Poser l'appareil sur une surface de travail sèche, plane et stable.
9. Veiller à maintenir une distance suffisante avec les murs, les meubles et les objets inflammables, comme par ex. des rideaux. Conserver une distance latérale d'au moins 10 cm et d'au moins 30 cm au-dessus avec toute autre surface.
10. Placez l'appareil avec le dos vers le mur.
11. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
12. Toujours maintenir une distance d'au moins 2 cm entre le plat dans le four et les résis-

tances supérieure et inférieure afin d'éviter que les aliments ne s'enflamment : risque d'incendie !

13. Utiliser exclusivement de la vaisselle adaptée à la cuisson au four et au grill.
14. Utiliser uniquement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires peut être dangereuse et endommager l'appareil.
15. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
    - les exploitations agricoles,
    - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
    - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
16. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation ne doit pas pendre par-dessus les bords du plan de travail. Ne jamais enrouler le câble autour de l'appareil et éviter tout pli du cordon.
17. S'assurer que le câble ne touche pas des parties chaudes de l'appareil. Ne pas toucher les parties chaudes. Toujours utiliser des maniques.
18. L'appareil chauffe durant le fonctionnement. Veuillez utiliser des maniques. Ne jamais couvrir l'appareil durant son fonctionnement.
19. Veiller à une bonne aération de la pièce durant le fonctionnement.
20. Utiliser l'appareil exclusivement à l'intérieur.
21. L'appareil ne s'éteint pas automatiquement. Par conséquent, toujours positionner le sélecteur de température sur 0 après utilisation et débrancher la prise.
22. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide.
23. Toutes les pièces doivent être totalement sèches avant d'être remontées.
24. Veuillez laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer et de le ranger. Débrancher systématiquement la prise du secteur avant toute manipulation.
25. Vérifier régulièrement l'usure ou les éventuelles détériorations de la prise et du cordon. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et/ou réparation à notre service clientèle (pour l'adresse, cf. Conditions de garantie). Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.



Attention ! La porte et les surfaces extérieures deviennent trés chaudes pendant et aprés l'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou commerciale ou après que des réparations ont été faites par des tiers.

REMARQUES GÉNÉRALES

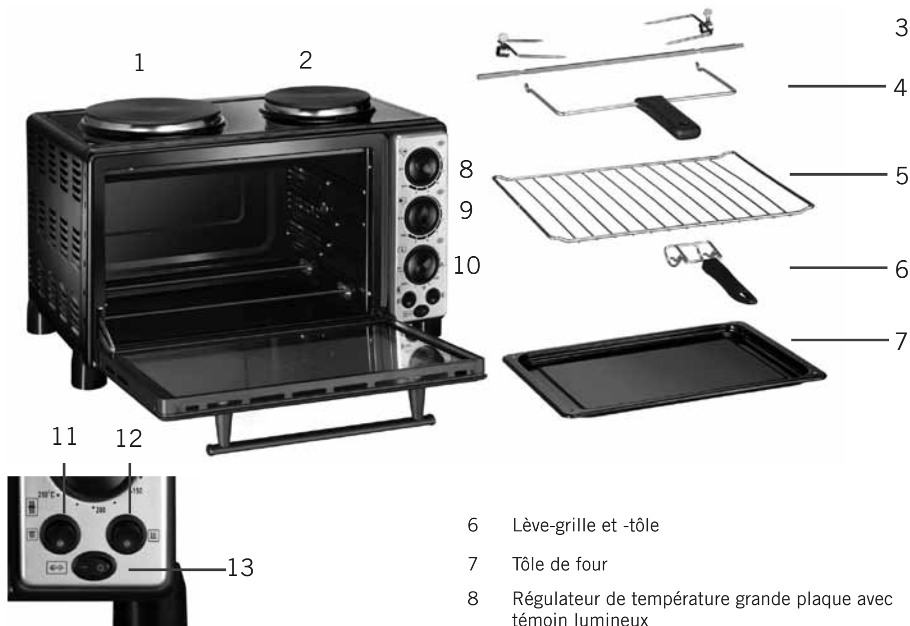


ATTENTION !
L'appareil, y compris les parois extérieures, devient très chaud durant son fonctionnement. Il convient donc de veiller à maintenir une distance suffisante par rapport à tous les objets inflammables et à une aération suffisante.
Utiliser des maniques tant que l'appareil fonctionne ou qu'il est encore chaud.

1. Votre four est idéal pour la préparation au quotidien d'une multitude de plats. Les temps de cuisson et les températures peuvent toujours varier légèrement. Nous vous recommandons donc de surveiller la cuisson et de vérifier la condition des aliments régulièrement.
2. Pour certaines recettes, nous recommandons de préchauffer l'appareil. Pour ces recettes, allumer l'appareil env. 5 à 10 minutes à l'avance à la température désirée.
3. En cas d'utilisation de la résistance inférieure, nous recommandons de positionner les aliments à cuire sur le gradin du bas, et sur celui du haut en cas d'utilisation de la résistance supérieure.
4. N'utiliser aucun objet métallique pour nettoyer le boîtier ou la tôle. La tôle se raye à la lame de couteau. Ne jamais couper un gâteau ou une pizza sur la tôle de four.
5. L'appareil chauffe en fonctionnement. Utiliser systématiquement des maniques.
6. La porte vitrée n'est pas une surface de pose. Ne jamais placer un plat ou tout autre objet sur la porte ouverte afin d'éviter d'endommager la vitre.

7. Toujours ouvrir la porte vitrée avec précaution. L'air chaud qui s'échappe peut entraîner des brûlures.
8. Nous recommandons de ne maintenir les plats au chaud qu'un court instant dans le four une fois cuits, sans quoi ils pourraient se dessécher.
9. Dès que la température souhaitée est atteinte, les témoins lumineux de température et de fonctionnement s'éteignent. Dès que l'appareil recommence à chauffer, les témoins lumineux se rallument.
10. Ne pas oublier de placer tous les interrupteurs sur 0 après l'utilisation et d'éteindre l'interrupteur de fonctionnement.
11. Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être débranché du secteur.
12. En cas d'utilisation de la fonction Grill, utiliser uniquement la résistance supérieure ! Autrement, de la graisse pourrait couler sur la résistance inférieure chaude, ce qui occasionnerait la formation d'épaisses fumées et d'une odeur désagréable.
13. La fonction de rotation pour griller sur la rôtissoire s'enclenche avec le bouton (13).
14. N'allumer les plaques de cuisson que si un plat rempli se trouve dessus. Dans la mesure du possible, utiliser exclusivement des gamelles à fond plat et d'un diamètre adapté à la taille de la plaque.
15. Vous pouvez utiliser les deux plaques de cuisson pendant que le four est en marche. Toutefois, nous recommandons de n'utiliser qu'une seule plaque de cuisson dans ce cas afin d'éviter une surcharge du fusible principal.

VOTRE NOUVELLE MINI-CUISINE



1 Grande plaque de cuisson 1 000 W

2 Petite plaque de cuisson 700 W

3 Rôtissoire avec ergots de maintien

4 Lève-rôtissoire

5 Grille

6 Lève-grille et -tôle

7 Tôle de four

8 Régulateur de température grande plaque avec témoin lumineux

9 Régulateur de température petite plaque avec témoin lumineux

10 Régulateur de température du four avec témoin lumineux

11 Interrupteur résistance supérieure

12 Interrupteur résistance inférieure

13 Interrupteur rôtissoire

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d‘emballage de l‘appareil et s‘assurer que toutes les pièces sont totalement intactes.
2. Laver les pièces amovibles à l‘eau chaude avec un liquide-vaisselle doux. Pour ce faire, n‘utiliser ni détergent abrasif, ni paille de fer. Rincer les pièces à l‘eau claire. Sécher soigneusement toutes les pièces.
3. Essuyer le boîtier avec un torchon humide.
4. En cas de besoin, les résistances peuvent être essuyées à l‘aide d‘un chiffon humide bien essoré. Veiller à ce que de l’eau ne puisse pas s’introduire dans le boîtier.
5. L’appareil ne doit pas être immergé dans l’eau ou un autre liquide.
6. De la fumée peut s‘échapper lors de la première utilisation. Cette fumée est inoffensive. Nous recommandons toutefois de préchauffer l‘appareil avant la première utilisation afin d‘éliminer d‘éventuels dépôts.
7. Poser l’appareil sur une surface de travail résistante à la chaleur, plane et stable.
8. Veiller à une aération suffisante et une distance suffisante par rapport aux murs et aux objets inflammables, comme par ex. les rideaux.
9. S‘assurer que tous les interrupteurs se trouvent sur la position 0.
10. Brancher la fiche dans une prise de courant (220-240 V~ Courant alternatif).
11. Placer le sélecteur de température de l‘appareil sur 250 °C et allumer la résistance supérieure et la résistance inférieure en poussant les interrupteurs correspondants. Les témoins lumineux des interrupteurs s‘allument.
12. Dès que la température souhaitée est atteinte, les témoins lumineux de température et de fonctionnement s‘éteignent. Dès que l‘appareil recommence à chauffer, les témoins lumineux se rallument.
13. Avant la première utilisation, nous recommandons de laisser l‘appareil chauffer env. 10 minutes à la température la plus élevée jusqu‘à ce qu‘aucune fumée ne s‘échappe plus.
14. Ouvrir la fenêtre durant cette phase de cuisson à vide. Après la cuisson à vide, l‘appareil peut déjà présenter d‘éventuelles traces d‘utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l‘appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
15. Éteindre l‘appareil en positionnant les interrupteurs de température et de temps sur 0, puis laisser l‘appareil refroidir complètement.
16. Maintenant, votre appareil est prêt à fonctionner.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Avant le nettoyage, éteindre l‘appareil (tous les interrupteurs sur 0) et débrancher la prise du secteur.**
2. **Laisser l‘appareil refroidir complètement.**
3. L’appareil ne doit pas être immergé dans l’eau ou un autre liquide pour être nettoyé.
4. Toutes les pièces amovibles telles que la tôle de four, la rôtissoire, la grille, etc. peuvent être nettoyés à l‘eau chaude avec un produit vaisselle doux. Ensuite, rincer les pièces à l‘eau claire et bien les sécher. Vous pouvez également nettoyer les pièces dans le lave-vaisselle.
5. Si des résidus alimentaires ont brûlé, vous pouvez faire tremper les pièces concernées un court instant dans l‘eau chaude avec un peu de produit vaisselle doux afin que tous les dépôts se détachent.
6. Le cas échéant, les résistances peuvent être essuyées à l‘aide d‘un chiffon humide bien essoré. Veiller à ce que de l’eau ne s’introduise pas dans le boîtier.
7. L‘extérieur et l‘intérieur du boîtier peuvent être essuyés avec un chiffon humide. Veiller à ce que de l’eau ne puisse pas s’introduire dans l‘appareil.
8. Les parties intérieures du four de cuisson sont dotées d‘un revêtement facile à nettoyer avec un chiffon humide. Essuyer immédiatement les éclaboussures avec un torchon humide.
9. Les plaques de cuisson peuvent être essuyées avec un chiffon humide et un détergent doux. Si des aliments ont débordé et brûlé, vous pouvez nettoyer les plaques de cuisson avec une éponge à vaisselle appropriée.
10. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou agressifs, de paille de fer, etc.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

1. Les temps de cuisson ci-après sont des temps approximatifs qui peuvent varier selon la quantité et la qualité des ingrédients, la température réglée ou vos goûts personnels.
2. Si vous préparez la viande à griller avec du piment ou d‘autres épices sensibles à la chaleur, réduire un peu la température et rallonger le temps de cuisson en conséquence.
3. En cas d‘utilisation de la grille ou de la rôtissoire, le lèche-frites doit toujours être placé sur le gradin inférieur.
4. Pour griller sur la grille, vous devez tourner les aliments à griller plusieurs fois afin d‘obtenir un brunissement homogène.
5. Pour les gâteaux et gratins, veuillez consulter les temps de cuisson indiqués dans les recettes.
6. Vous trouverez, au fil des pages suivantes, des consignes d‘utilisation pour les différentes fonctions ainsi que des idées de recettes pour les différents modes d‘utilisation.

Aliment à griller	**Utilisation**	**Gradins (en partant du bas)**	**Temp. °C**	**Préchauffage à 250 °C**	**Temps de cuisson, env.**
Escalope de porc	Grille	3	200-250	10 min.	env. 10 min. par face
Poulet, entier	Rôtissoire		200-250		env. 60 min.
Ailes de poulet	Grille	3	200-250		env. 40 min.
Cuisses de poulet	Grille	3	200-250		env. 45 min.
Médaillons de porc	Grille	3	200-250	10 min.	env. 35 min.
Canard, 1,8 kg	Rôtissoire		200-250		env. 150 min.
Rôti de dinde, 700 g	Rôtissoire		200-250		env. 60 min.
Faisan	Rôtissoire		200-250		env. 80 min.
Perdreau	Rôtissoire		200-250		env. 45 min.
Pain de viande	Grille	2	160-180		env. 80 min.
Truite en papillote	Grille	2	180		env. 20 min.
Rôti de porc en croûte	Grille	2	180		env. 30 min.
Palette	Grille	2	200		env. 80 min.
Gigot d'agneau	Grille	2	180		env. 160 min.
Pommes frites / Croquettes	Tôle de four		200-250	10 min.	env. 15-20 min.
Maquereau, grillé	Grille		200-250		env. 25 min.
Pommes de terre en papillote	Tôle de four	2	180		env. 40-60 min.

CUIRE SUR LES PLAQUES DE CUISSON

1. Vous pouvez utiliser les plaques de cuisson comme sur une cuisinière classique ou utiliser l‘une des plaques pour faire cuire et rissoler dans des casseroles et des poêles.
2. Vous pouvez utiliser une seule des deux plaques ou les deux à la fois.
3. Allumer la plaque de cuisson souhaitée en positionnant le sélecteur correspondant sur la position désirée entre 1 et MAX.
4. Pour la cuisson, toujours utiliser des casseroles à fond plat afin d‘obtenir un bon contact avec la plaque. Dans la mesure du possible, le fond de la casserole doit être du même diamètre que la plaque.
5. Après utilisation, tourner immédiatement le sélecteur de température sur 0.
6. Débrancher la prise.
7. Après avoir éteint, la plaque de cuisson reste chaude quelques temps. Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir des aliments au chaud, par exemple.
8. Vous pouvez utiliser les deux plaques de cuisson pendant que le four est en marche. Toutefois, nous recommandons de n‘utiliser qu‘une seule plaque de cuisson dans ce cas afin d‘éviter une surcharge du fusible principal.

DÉCONGELER

1. Vous pouvez également utiliser la mini-cuisine pour décongeler de la viande, des volailles, ou du pain.
2. Placer la tôle de four / le lèche-frites sur le gradin du bas.
3. Placer la grille sur le deuxième gradin en partant du bas.
4. Placer les aliments congelés sur la grille ou dans un plat thermo-résistant lui-même placé sur la grille.
5. Pour la décongélation, nous recommandons d‘utiliser la température la plus basse (env. 100 °C) afin d‘éviter tout dessèchement.
6. Allumer les résistances supérieure et inférieure. Dès que la température souhaitée est atteinte, les témoins lumineux de température et de fonctionnement s‘éteignent. Dès que l‘appareil recommence à chauffer, les témoins lumineux se rallument.

RÉCHAUFFER

1. La mini-cuisine est idéale pour réchauffer des pains et petits pains (même surgelés).
2. Préchauffer l‘appareil env. 5 minutes avec les deux résistances à env. 200 °C.
3. Placer la tôle de four ou la grille sur le gradin du bas.
4. Placer les aliments à réchauffer sur la tôle de four ou sur la grille et les réchauffer selon vos envies.

GRATINER

1. Placer la tôle de four ou la grille avec les aliments à gratiner sur le troisième gradin en partant du bas.
2. Régler la température souhaitée. Pour gratiner rapidement, nous recommandons de mettre sur 250 °C.
3. Allumer les résistances supérieure et inférieure.
4. Durant la cuisson, vous devez contrôler très souvent le plat afin que la surface ne brûle pas.

Toast Hawaï
Ingrédients :
4 tranches de pain, 4 tranches de jambon de Paris, 4 tranches d‘ananas, 4 tranches d‘Edam
Préparation :
placer les tranches de pain sur la grille, poser la grille sur le troisième gradin en partant du bas et laisser griller les tranches de pain brièvement à 250 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légère-

ment dorée faire griller également brièvement la seconde face.
Placer sur chaque toast une tranche de jambon de Paris, une tranche d'ananas et enfin une tranche de fromage.
Déposer les pains garnis sur la tôle graissée. Placer la tôle sur le troisième gradin en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 250 °C.

Toast à la mozzarella
Ingrédients :
4 tranches de pain, 1 tomate charnue, quelques feuilles de basilic, 2 boules de mozzarella, du poivre noir en moulin
Préparation :
placer les tranches de pain sur la grille, poser la grille sur le troisième gradin en partant du bas et laisser griller les tranches de pain brièvement à 250 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légèrement dorée faire griller également brièvement la seconde face.
Découper les tomates en rondelles et les placer sur les tranches de pain. Parsemer de quelques feuilles de basilic.
Couper la mozzarella en tranches et la répartir sur les tranches de pain, puis poivrer.
Déposer les toasts sur la tôle graissée. Placer la tôle sur le troisième gradin en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 250 °C.

Toast pizza
Ingrédients :
4 tranches de pain, 2 tranches de cervelas, 1 tranche de jambon de Paris, 1 petite tomate, 1 c. à soupe de champignons émincés, 2 tranches d'Edam, 2 c. à soupe de crème aigre, ½ c. à café d'origan, sel et poivre
Préparation :
placer les tranches de pain sur la grille, poser la grille sur le troisième gradin en partant du bas et laisser griller les tranches de pain brièvement à 250 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légèrement dorée faire griller également brièvement la seconde face.
émincer tous les ingrédients finement, sauf la crème et les épices, puis les mélanger avec la crème et les épices et répartir sur les tranches de pain toastées.
Déposer les toasts sur la tôle graissée. Placer la tôle sur le troisième gradin en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 250 °C.

Toast Curry
Ingrédients :
4 tranches de pain, 100 g de viande de poulet cuite (par ex. du blanc de poulet ou des restes de poulet grillé) ou de rôti de porc, 2 c. à soupe de sauce grillades arôme curry (prête à l'emploi), 2 tranches d'ananas, 1 c. à café de noix de coco râpée, 4 tranches d'Edam, poudre de curry
Préparation :
placer les tranches de pain sur la grille, poser la grille sur le troisième gradin en partant du bas et laisser griller les tranches de pain brièvement à 250 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légèrement dorée, tourner et faire griller également brièvement la seconde face.
Émincer finement la viande et l'ananas, mélanger avec la sauce au curry et la noix de coco râpée et répartir sur les tranches de pain. Couvrir chaque toast d'une tranche de fromage.
Déposer les toasts sur la tôle graissée. Placer la tôle sur le troisième gradin en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 250 °C.
Parsemer d'un peu de poudre de curry au moment de servir.

Toast à la saucisse de Franconie
Ingrédients :
4 tranches de pain bis, 16 petites saucisses de Nuremberg (préalablement grillées dans une poêle), 100 g de choucroute cuite, 1 c. à café de cumin, 30 g de Gouda râpé, 3 c. à soupe de crème aigre, 1 c. à soupe d'oignons frits
Préparation :
placer les tranches de pain bis sur la grille, poser la grille sur le troisième gradin en partant du bas et laisser griller les tranches de pain brièvement à 250 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Lorsque la face du dessus est légèrement dorée, tourner et faire griller également brièvement la seconde face.
Placer 4 petites saucisses sur chaque tranche de pain et répartir la choucroute sur les saucisses.
Mélanger le gouda avec le cumin et la crème aigre et étaler sur les tranches de pain.
Déposer les toasts sur la tôle graissée. Placer la tôle sur le troisième gradin en partant du bas dans le four et faire gratiner env. 5 minutes à 250 °C.

Gratin de pâtes
Temps de préparation : 60 minutes
Ingrédients :

250 g de coquillettes, 400 g d'escalopes de porc, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 c. à soupe d'huile, 1/4 l de bouillon de viande chaud, 1 c. à soupe de persil haché, 4 tomates, 1 c. à café de sel, 250 g de courgette, 1 pincée de thym séché, 100 g d'emmental râpé, 1 c. à soupe de persil haché
Préparation :
Faire cuire les pâtes al dente conformément aux consignes sur l'emballage. Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire rissoler l'oignon émincé et l'ail haché.
Ajouter la viande émincée finement à l'oignon et faire rissoler. Ajouter le bouillon de viande et laisser mijoter le tout 8 minutes.
Découper les courgettes en rondelles, les faire légèrement dorer sur les deux faces dans le reste d'huile, saler et parsemer de thym. Peler les tomates et les couper en dés.
Graisser le moule avec l'huile de cuisson des courgettes. Incorporer la moitié des pâtes et placer en couches successives les dés de tomates, les rondelles de courgette et pour finir, les pâtes restantes.
Parsemer le fromage sur le plat et faire gratiner dans le four, sur la grille au deuxième gradin en partant du bas, env. 20 minutes à 230 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

Gratin d'asperges
Temps de préparation : 50 minutes
Ingrédients :
500 g d'asperges en conserve, 300 g de jambon de Paris maigre, 2 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe de farine, 1/4 l de lait, 1/8 l de vin blanc sec, 150 g de fromage fondu, 2 jaunes d'œufs, 1 c. à soupe de persil haché, du beurre pour le moule
Préparation :
couper les asperges en morceaux de 5 cm de long. Couper le jambon en fines lamelles. Placer les deux dans le moule à gratin beurré.
Faire fondre le beurre dans une casserole sur la plaque de cuisson et faire un roux avec la farine. Diluer le roux avec le lait et le vin.
Laisser mijoter la sauce 5 minutes sans cesser de remuer puis y faire fondre le fromage.
Retirer la sauce de la plaque et incorporer le jaune d'oeuf.
Napper les asperges de sauce dans le moule à gratin. Faire gratiner le plat dans le four, sur la grille au deuxième gradin en partant du bas, env. 20 minutes à 190 °C avec les résistances inférieure et supérieure. Servir immédiatement.
ASTUCE :
Servez le gratin d'asperges avec des pommes de terre Princesse et de la salade verte.

GRILLER AVEC LA RÔTISSOIRE

1. Toujours placer le lèches-frites sur le gradin inférieur du four pour récupérer les écoulements de graisse. Ainsi, ils ne tombent pas sur la résistance chaude et ne brûlent pas.
2. La rôtissoire convient notamment pour griller des volailles jusqu'à env. 2 kg ou des rôtis ficelés jusqu'à env. 1 kg.
3. Insérer un des ergots de maintien sur la rôtissoire de sorte que les pointes sont dirigées vers le centre.
4. Ensuite, pousser autant que possible la pièce de viande à griller préparée et épicée vers le milieu de la broche.
5. Placer le second ergot de maintien avec les points orientées vers le centre de la broche.
6. Pousser les deux ergots jusqu'à la pièce de viande de sorte que celle-ci est bloquée au milieu de la broche. Il est important que la broche soit insérée exactement au centre de la pièce de viande afin que celle-ci tourne et dore régulièrement. Pour les volailles, il est possible de rassembler les parties décollées avec de la ficelle de cuisine.
7. Fixer les ergots de support en serrant fermement les vis de fixation. Veiller à ne pas serrer les vis de fixation au-delà des deux points 1 + 2.
8. Maintenant, placer la broche en commençant par enclencher l'extrémité pointue dans l'évidement correspondant sur le côté gauche de la chambre de cuisson.
9. Puis, insérer l'autre extrémité de la rôtissoire dans le support situé du côté droit.
10. Régler le sélecteur de température du four sur 250 °C. Placer le sélecteur de fonctionnement (4) sur résistances inférieure et supérieure. Dès que la température souhaitée est atteinte, les témoins lumineux de température et de fonctionnement s'éteignent. Dès que l'appareil recommence à chauffer, les témoins lumineux se rallument.
11. Nous recommandons d'arroser plusieurs fois la pièce de viande avec de l'huile ou une marinade pendant la cuisson afin qu'elle ne se dessèche pas et qu'une croûte craquante se forme.

Poulet grillé croquant

Temps de préparation : env. 70 minutes
Ingrédients :
1 poulet d'env. 1 kg, 1 c. à café de sel, 1 c. à café de piment, 2 c. à soupe d'huile
Préparer une marinade avec le sel, le piment et l'huile et en napper le poulet.
Insérer la viande assaisonnée sur la broche et la fixer avec les deux ergots. Pour les volailles, il est possible de rassembler les parties décollées avec de la ficelle de cuisine.
Placer la rôtissoire dans l'appareil.
Faire griller env. 60 minutes à 250 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

Perdreau

Temps de préparation : 45 minutes
Ingrédients :
2 perdreaux de 500 g, 400 g de chair à saucisses, 100 g de lard maigre fumé, 1/4 l de bouillon de viande, 1/8 l de bière brune, 2 c. à soupe de liant pour sauce brune
Préparation :
farcir les perdreaux avec la chair à saucisses et recoudre. Rassembler les ailes et les pattes contre le corps avec les tranches de lard.
Insérer la viande assaisonnée sur la broche et la fixer avec les deux ergots. Pour les volailles, il est possible de rassembler les parties décollées avec de la ficelle de cuisine.
Placer la rôtissoire dans l'appareil.
Faire griller env. 45 minutes à 250 °C avec les résistances inférieure et supérieure.
Mélanger le jus de cuisson dans une casserole avec le liant pour sauce et laisser cuire un court instant. Pour finir, ajouter la bière et retirer de la plaque.

Faisan rôti

Ingrédients :
1 faisan d'env. 1 kg, 100 g de chanterelles en conserve, 1 oignon émincé finement, 100 g de lard maigre fumé, 1 petit pain rassis, 100 g de lard gras, 3 c. à soupe de persil haché finement, 1 œuf, 1 /4 c. à café de sel, 1 pincée de muscade, 1 pincée de poivre, 1/8 l de bouillon de viande, 1/8 l de vin rouge, 1 verre de crème aigre
Préparation :
Faire tremper le petit pain dans l'eau chaude. Faire dorer le lard gras coupé en dés avec l'oignon dans une poêle. Ajouter le pain pressé et écrasé en petits morceaux, les chanterelles, le persil et l'oeuf avec les épices et bien mélanger.
Farcir le faisan de ce mélange et recoudre. Envelopper le faisan de tranches de lard fumé et lier avec de la ficelle de cuisine de sorte que les pattes et les ailes reposent contre le corps.
Insérer la viande assaisonnée sur la broche et la fixer avec les deux ergots. Pour les volailles, il est possible de rassembler les parties décollées avec de la ficelle de cuisine.
Placer la rôtissoire dans l'appareil.
Faire griller env. 80 minutes à 250 °C avec les résistances inférieure et supérieure.
15 minutes avant la fin du temps de cuisson, retirer la ficelle de cuisine et le lard afin de faire brunir le faisan.
Détacher le jus de cuisson du lèche-frites avec le bouillon de viande, le placer dans une casserole et le faire chauffer avec le vin rouge. Ajouter la crème aigre.

Roulé de dinde

Temps de préparation : env. 70 minutes
Ingrédients :
700 g de rôti de dinde, 1 c. à café de sel, 1 gousse d'ail pressée, 1 c. à café de vinaigre, 1 c. à soupe d'huile, 1/4 c. à café de poivre, 150 de lard maigre fumé en tranche, 1/8 l de vin rouge, 1/4 l d'eau chaude, 100 g de crème aigre
Préparation :
Mélanger le sel, l'ail, le vinaigre, le poivre et l'huile et enduire le rôti avec cette sauce.
Placer les tranches de lard fumé autour du rôti et attacher avec de la ficelle de cuisine.
Insérer la viande assaisonnée sur la broche et la fixer avec les deux ergots.
Placer la rôtissoire dans l'appareil.
Faire griller env. 60 minutes à 250°C avec les résistances inférieure et supérieure. Le jus de rôti s'écoule alors dans la plaque lèche-frites.
Une fois le temps de cuisson écouler, tirer le lèche-frites et verser le jus dans une casserole.
Replacer le lèche-frites.
Réchauffer le jus de cuisson sur la cuisinière (ne pas faire bouillir) et y ajouter le vin et la crème.
Retirer le lard et la ficelle de cuisine du rôti, le couper en tranches et servir avec la sauce.

Rôti de canard

Temps de préparation : 3 heures
Ingrédients pour 8 personnes :
1 canard (env. 1,8 kg), un peu de sel, 1 c. à café de poivre, 1/8 de bière brune, 1/8 l de vin rouge, 1 c. à café de fécule mélangée à un peu d'eau
Préparation :
Laver le canard et retirer la graisse superflue. Vous pouvez farcir le canard et le recoudre. Bien rassembler les ailes le long du corps avec de la ficelle de cuisine.
Mélanger le sel et le poivre avec la bière et enduire le canard de ce mélange. Si le canard est cuit

sans farce, en verser également à l‘intérieur. Piquer plusieurs fois avec une fourchette dans la peau grasse.
Fixer le canard sur la rôtissoire et la placer dans le four.
Faire griller env. 2,5 heures à 250 °C avec les résistances inférieure et supérieure.
Maintenir le canard au chaud dans le four éteint à l‘issue du temps de cuisson.
À l‘issue du temps de cuisson, faire mijoter le jus de cuisson récupéré dans le lèche-frites avec le vin : mélanger la fécule avec de l‘eau et lier la sauce avec le mélange. Goûter la sauce.
Retirer le canard de la broche, le découper et servir avec la sauce.
ASTUCE :
Ce rôti de fête peut être servi avec du chou rouge et des quenelles de pomme de terre, ou avec des quenelles de pain.
Si vous préférez, vous pouvez utiliser du dindonneau.

CUIRE ET RÔTIR

1. Avec la mini-cuisine, vous pouvez réaliser à la perfection gratins, rôtis et autres mets.
2. Pour cela, utiliser la grille sur laquelle vous déposez la marmite, le moule à gratin ou la sauteuse ou la tôle à four.
3. Placer le sélecteur de température de l‘appareil (7) sur la température souhaitée et, selon la recette, allumer les résistances supérieure et inférieure ou seulement la résistance inférieure à l‘aide des interrupteurs de fonctionnement (4). Dès que la température souhaitée est atteinte, les témoins lumineux de température et de fonctionnement s‘éteignent. Dès que l‘appareil recommence à chauffer, les témoins lumineux se rallument.

Pain de viande
Temps de préparation : 75 minutes
Ingrédients :
500 g de viande hachée mélangée, 150 g. de foie de porc haché, 1 petit pain rassis, 1 oignon, 2 gousses d‘ail, 1 œuf, 1 c. à café de sel, 3 pincées de noix de muscade, 3 pincées de poivre, 150 g de lard maigre coupée finement, 1 c. à café de piment en poudre, 1 c. à café de moutarde, 1 c. à soupe de chapelure
Préparation :
Faire tremper le petit pain dans l‘eau. Peler et hacher finement l‘ail et l‘oignon.
Malaxer ensemble le pain écrasé, l‘oignon et l‘ail, la viande hachée, le foie haché, l‘oeuf, le sel, la moutarde et les épices avec la chapelure.
Former un long pain avec la pâte et la placer dans un plat à gratin puis couvrir de tranches de lard.
Placer le pain de viande sur la grille, sur le deuxième gradin en partant du bas, et faire rôtir env. 50 minutes à 180 °C avec les résistances supérieure et inférieure. Au bout de 30 minutes, descendre éventuellement la température à 160 °C.

Gigot d‘agneau
Temps de marinade : 6 heures
Temps de préparation : 60 80 minutes
Ingrédients :
1,5 kg de gigot d‘agneau avec os, 3 gousses d‘ail, 3 oignons, 1/4 l de bouillon de viande chaud, 1/8 l de vin blanc sec, 1 c. à café de fécule
Pour la marinade :
70 g de concentré de tomate, 1 c. à soupe de farine, 1 c. à café de sel, 2 c. à soupe de jus de citron, 1 c. à café de romarin séché, ¼ c. à café de cumin, ¼ c. à café de poivre
Préparation :
Inciser légèrement le gigot en croix et faire de petites incisions avec un couteau pointu dans lesquelles piquer les gousses d‘ail pelées et effilées afin de relever le gigot.
Mélanger le concentré de tomate avec la farine, le sel, le jus de citron, le romarin, le cumin et le poivre. En enduire le gigot et laisser reposer 6 heures au réfrigérateur.
Déposer le gigot d‘agneau dans un plat de cuisson. Enfourner sur la grille posée sur le gradin inférieur du four. Garnir le plat de rondelles d‘oignons. Faire rôtir le gigot env. 150 à 180 minutes à 180 °C avec les résistances supérieure et inférieure.
Lorsque les oignons sont dorés, les placer dans le fond du plat et verser un peu de bouillon de viande.
Au fur et à mesure, verser le bouillon restant et le vin sur le gigot et le retourner aux 2/3 du temps de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser le gigot reposer 10 minutes supplémentaires dans le four éteint.
Récupérer le jus de cuisson dans le plat avec un peu d‘eau, lier avec de la fécule et goûter.
Des haricots verts et un gratin de pommes de terre se marient très bien avec le gigot d‘agneau.

Steaks de porc

Ingrédients :

4 escalopes de porc de 200 g chacune, 1 c. à café de sel, quelques gouttes de Tabasco, 2 c. à café de piment, 3 c. à soupe d'huile

Préparation :

Préparer une marinade avec le sel, le Tabasco, le piment et l'huile. Faire mariner les escalopes env. 2 heures.

Placer les escalopes assaisonnées sur la grille. Glisser la grille sur le troisième gradin du four et faire griller les steaks env. 10 minutes sur chaque face à 250 °C avec les résistances supérieure et inférieure.

ASTUCE :

Pour aller plus vite, achetez des grillades déjà assaisonnées chez votre boucher.

Feuilleté de rôti de porc

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

300 g de pate feuilletée surgelée, 1 kg de rôti de porc maigre cuit, 1 oeuf (blanc et jaune séparés)

Préparation :

laisser décongeler la pate feuilletée. Enduire les bords des tranches décongelées de blanc d'oeuf et les assembler pour former un grand rectangle.

Placer la pate sur la viande de sorte à ne pas couvrir la face inférieure de la pièce de viande. Découper les morceaux de pate qui dépassent.

Avec le reste de pate, découper des feuilles et des fleurs et en décorer l'enveloppe de pate.

Mélanger le jaune d'oeuf avec le blanc d'oeuf restant et appliquer le mélange au pinceau sur la pate.

Placer le rôti de porc sur la tôle du four et enfourner sur le deuxième gradin en partant du bas, env. 30 minutes à 180 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

ASTUCE : S'accompagne parfaitement d'une salade de pommes de terre relevée.

Palette

Temps de préparation : 100 minutes

Ingrédients :

1 kg de palette de porc avec couenne incisée en losanges (par le boucher), 1 c. à café de sel, ¼ c. à café de poivre, ¼ c. à café de cumin, 1 oignon, 2 clous de girofle, 2 c. à soupe d'huile, ¼ l d'eau chaude, 1/8 de crème douce, 10 pruneaux dénoyautés

Préparation :

Faire tremper les pruneaux dans 1/8 l d'eau chaude.

Parsemer la viande de poivre, de cumin et de sel. La déposer avec la couenne vers le bas dans un plat à four.

Enfourner le plat sur la grille, sur le gradin le plus bas.

Couper l'oignon en rondelles et les déposer sur la viande.

Faire griller le rôti env. 120 minutes à 200 °C avec les résistances supérieure et inférieure.

Lorsque les oignons sont dorés, tourner la viande et verser 1/8 l d'eau chaude dans le plat à four avec les clous de girofle. Terminer la cuisson de la viande.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laisser la palette croquante reposer encore env. 10 minutes dans le four.

Verser le jus de cuisson dans une casserole. Ajouter les pruneaux coupés en fines lamelles et laisser cuire le tout un instant sur la cuisinière. Pour finir, ajouter la crème.

Lasagnes

Temps de préparation : 90 minutes

Ingrédients :

250 g de feuilles de lasagnes, 500 g de viande hachée mélangée, 2 c. à soupe d'huile, 2 oignons, ½ c. à café d'origan, 1 c. à café de piment en poudre, 1 c. à café de sel, 70 g de concentré de tomates, 2 c. à soupe de beurre, 2 c. à soupe de farine, ½ l de lait, ¼ l de vin blanc sec, ½ c. à café de sel, 2 pincées de poivre, 100 g d'emmental râpé, 50 g de parmesan râpé, 3 c. à soupe de crème douce, beurre pour le plat

Préparation :

Faire cuire les pâtes conformément aux consignes sur l'emballage et les laisser reposer dans l'eau froide.

Couper les oignons finement et les faire rissoler à l'huile dans une poêle. Ajouter la viande hachée et faire cuire en mélangeant. Ajouter l'origan, le piment et 1/2 c. à café de sel et mettre le mélange de côté.

Dans une casserole, préparer un roux avec le beurre et la farine, puis le diluer avec le lait et le vin. Laisser cuire 5 minutes en mélangeant constamment, puis saler et poivrer.

Beurrer un plat à four et placer une couche de feuilles de lasagnes dans le fond. Napper du mélange de viande puis de sauce. Répéter cette opération en couches minces et terminer par une couche de pâtes.

Verser le reste de sauce sur les lasagnes, parsemer de fromage et napper de crème.

Couvrir le plat d'une feuille d'aluminium et enfourner sur la grille placée sur le gradin inférieur du four, env. 45 minutes à 200 °C avec les résistances inférieure et supérieure. Aux 2/3 du temps de cuisson, retirer la feuille d'aluminium.

Gratin de choucroute

Temps de préparation : 80 minutes
Ingrédients :
800 g de choucroute, 1/8 l de bouillon de viande, 1/8 l de jus de pomme, 1 feuille de laurier, 2 baies de genièvre, 1 gros poivron rouge, 100 g de lard maigre, 500 g de pommes de terre cuites, 2 c. à soupe de vin blanc, 2 c. à soupe de crème aigre, 1 c. à soupe de beurre, beurre pour le moule
Préparation :
Faire dorer la choucroute dans une casserole sur la plaque de cuisson avec le bouillon, le jus de pomme et les épices env. 35 minutes.
Laver le poivron et le couper en lamelles.
Couper le lard en dés et le faire dorer dans une poêle. Ajouter le piment et faire cuire le tout un court instant.
Peler les pommes de terre et les couper en fines tranches ou les émincer à la mandoline.
Mélanger la choucroute avec le lard pimenté et le vin. Déposer le tout dans le plat à four et couvrir avec les tranches de pommes de terre.
Mélanger le persil et la crème aigre et verser ce mélange sur les pommes de terre. Poser le beurre en petits morceaux sur le dessus.
Enfourner le plat sur le deuxième gradin en partant du bas, env. 25 minutes à 200 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

Truites braisées

Temps de préparation : 30 minutes
Ingrédients :
4 truites de 200 g chacune, 4 branches de persil, le jus d‘1 citron, sel et poivre, 4 feuilles de papier aluminium
Préparation :
Préchauffer la mini-cuisine 5 minutes à 250 °C avec les deux résistances.
Assaisonner les truites et enduire de jus de citron.
Envelopper chaque truite dans une feuille de papier aluminium préalablement beurrée, afin que la peau du poisson ne reste pas collée à l‘aluminium.
Déposer les truites enveloppées sur la tôle de four, au deuxième gradin en partant du bas. Faire cuire env. 20 minutes à 180 °C avec les deux résistances.
ASTUCE :
Accompagnez cette préparation traditionnelle de truites de pommes de terre à l‘eau, de beurre fondu et de rondelles de citron. La crème au raifort accompagne également très bien la truite.

Jardinière de légumes

Ingrédients :
1 000 g de légumes mélangés lavés selon la saison, 1-2 c. à soupe de fines herbes mélangées, 1 c. à café de condiments pour légumes en poudre
Préparation :
Couper les „gros“ légumes en fines lamelles.
Mélanger les légumes avec le condiment en poudre et répartir sur 10 morceaux de papier aluminium. Éventuellement, ajouter des petits morceaux de beurre.
Relever les coins des feuilles d‘aluminium et entortiller les extrémités ensemble de sorte à créer de petites aumônières.
Placer les aumônières de légumes sur la tôle de four et enfourner env. 30 minutes à 180 °C avec les résistances inférieure et supérieure. Selon les légumes utilisés, le temps de cuisson peut être plus court ou plus long.
Après la cuisson, parsemer les légumes de fines herbes fraîches hachées.

Pommes de terre au lard

Temps de préparation : 50 minutes
Ingrédients :
4 pommes de terre env. 500 g, 150 g de lard maigre, 1 c. à soupe d‘huile, 1 c. à café de persil haché
Préparation :
Peler les pommes de terre et les couper en tranches fines de sorte à former un éventail. C‘est très simple à réaliser en plaçant et en coupant les pommes de terre sur une cuillère à soupe.
Couper le lard très fin et le répartir entre les différentes tranches de pommes de terre.
Huiler quatre feuilles de papier aluminium et en envelopper chaque éventail de pommes de terre.
Déposer les petits paquets sur la tôle de four.
Faire cuire dans la mini-cuisine, sur le deuxième gradin en partant du bas, env. 40-60 minutes à 180⍰ avec les résistances inférieure et supérieure.
Pour les 10 dernières minutes, ouvrir les feuilles d‘aluminium et terminer de cuire les pommes de terre ainsi.
Parsemer les pommes de terre chaudes de persil haché et servir dans l‘aluminium.
ASTUCE :
Les éventails de pommes de terre peuvent également être garnis de rondelles d‘oignon et d‘un peu d‘ail. Vous pouvez aussi parsemer un peu de cumin entre les tranches.

Pommes de terre en papillote

Temps de préparation : 50 minutes
Ingrédients :
4 pommes de terre (500 g), 1 c. à soupe d‘huile
Préparation :

Laver les pommes de terre et bien les brosser. Piquer plusieurs fois avec une fourchette ou inciser en croix.
Envelopper chaque pomme de terre dans une feuille de papier aluminium huilé. Déposer les petits paquets sur la tôle de four.
Faire cuire dans la mini-cuisine, sur le deuxième gradin en partant du bas, env. 40-60 minutes à 180 °C avec les résistances inférieure et supérieure.
À la fin de la cuisson, ouvrir chaque feuille par le haut, soulever la peau incisée en forme de croix et verser un accompagnement sur les pommes de terre. Il peut être préparé à partir de fromage blanc, de crème aigre et de fines herbes.
ASTUCE :
Les pommes de terre en papillote sont l'accompagnement idéal de barbecues ou de steaks saignants, et elles trouvent leur place dans toutes les garden-partys.
Elles peuvent se manger tout simplement au sel, ou accompagnées d'un beurre d'ail ou d'un beurre aux fines herbes.

Gâteau de riz aux pommes

Temps de préparation : 60 minutes
Ingrédients :
¾ l de lait, 1 pincée de sel, 175 g de riz rond, 1 paquet de sucre vanillé, 2 œufs, 2 c. à soupe de sucre, 500 g de pommes, 1 c. à soupe de jus de citron, 3 c. à soupe de sucre en poudre, beurre pour le moule
Préparation :
Faire cuire le lait, le sel et le riz dans une casserole sur la plaque de cuisson et laisser mijoter à basse température env. 30 minutes.
Battre les œufs avec le sucre et le sucre vanillé et mélanger avec le riz.
Peler les pommes, retirer le trognon et les couper en fines tranches.
Garnir le plat beurré alternativement de riz et de pomme et terminer par une couche de pommes.
Napper ces pommes de jus de citron et de sucre en poudre.
Placer le moule dans le four, sur la grille au deuxième gradin en partant du bas, et laisser cuire env. 20 minutes à 180 °C avec les résistances inférieure et supérieure.
ASTUCE :
Lorsque vous séparez les œufs, montez les blancs en neige et mélangez-les au riz pour rendre le gâteau plus léger.

Gâteau au fromage blanc

Temps de préparation : 70 minutes
Ingrédients :
500 g d'abricots en conserve (ou un autre fruit), 500 g de fromage blanc maigre, ¼ l de crème douce, 2 œufs, 3 c. à soupe de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 paquet de préparation pour flan à la vanille, beurre pour le moule
Préparation :
Si possible, utiliser un moule à gâteau ovale de 26 cm de long au maximum.
Beurrer le moule et couvrir le fond d'abricots.
Battre vigoureusement le fromage blanc, la crème et les œufs, avec la baguette magique ESGE par exemple. Incorporer progressivement le sucre, le sucre vanillé et la préparation pour flan en veillant à tout mélanger parfaitement.
Verser la crème au fromage blanc sur les fruits.
Placer le moule dans le four, sur la grille au deuxième gradin en partant du bas, et laisser cuire env. 50 minutes à 160 °C avec les résistances inférieure et supérieure.
Ce dessert s'accompagne parfaitement d'un coulis de fruits.

PÂTISSERIE

1. Vous pouvez utiliser des moules à gâteau traditionnels appropriés d'un diamètre maximal de 26 cm ou la tôle de four fournie.
2. Pour la pâtisserie, utiliser systématiquement les deux résistances.
3. En cas d'utilisation de moules à gâteau, veuillez placer la grille sur le gradin le plus bas du four et placer le moule sur la grille.
4. Pour cuire des biscuits ou des petits gâteaux plats, utiliser la tôle de four placée sur le deuxième gradin en partant du bas.
5. Régler le sélecteur de fonctionnement sur les deux résistances puis choisir la température souhaité sur le sélecteur du four. Dès que la température souhaitée est atteinte, les témoins lumineux de température et de fonctionnement s'éteignent. Dès que l'appareil recommence à chauffer, les témoins lumineux se rallument.
6. Une fois la cuisson terminée, faire un contrôle de cuisson avec un cure-dents. Si la pâte ne reste pas collée au cure-dents, le gâteau est cuit et il peut être sorti du four.
7. Si de la pâte reste collée au cure-dents, le gâteau doit continuer à cuire quelques minutes en conservant les réglages antérieurs. Répéter le test de cuisson.

Couronne d'épices
Ingrédients pour un moule à Charlotte de 26 cm de diamètre :
5 œufs, 200 g de sucre, ½ verre de confiture de cerises, ½ c. à café de cannelle, 1 c. à soupe bombée de cacao, 100 g de noix en poudre, 350 g de farine, 1 paquet de levure chimique, éventuellement un peu de lait.
Préparation :
Fouetter vigoureusement les œufs, le beurre, le sucre, la confiture et la cannelle.
Ajouter et mélanger le cacao, les noix, la farine et la levure chimique. La pâte doit être épaisse et fluide. En cas de besoin, ajouter un peu de lait.
Verser la pâte dans un moule à Charlotte graissé.
Poser le plat sur la grille, placée sur le gradin inférieur du four.
Laisser cuire env. 50 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Gâteau au fromage
Ingrédients pour le fond :
65 g de beurre, 75 g de sucre, 1 œuf, 200 g de farine, ½ paquet de levure chimique
Ingrédients pour la garniture :
500 g de fromage blanc maigre, 150 g de sucre, 1 sucre vanilliné, 1 paquet de préparation pour flan à la vanille, 3 œufs, 375 ml de lait, 50 g de beurre fondu
Préparation :
Réaliser une pâte avec le beure, le sucre, l'œuf, la farine et la levure.
Étaler la pâte et garnir le fond et les bords d'un moule à manqué graissé dans le fond (Ø 26 cm). Replier et presser la pâte au bord à env. 3 cm de haut.
Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture et verser sur la pâte.
ATTENTION : veiller à utiliser un moule parfaitement étanche car la garniture est encore très liquide au départ.
Poser le moule sur la grille, placée sur le gradin inférieur du four.
Laisser cuire env. 80-90 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Gâteau marbré
Ingrédients pour un moule à Charlotte de 26 cm de diamètre :
250 g de beurre, 250 g de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 5 œufs, 450 g de farine, 1 paquet de levure chimique, 2 c. à soupe de cacao en poudre, 1 c. à soupe de lait
Préparation :
Fouetter vigoureusement le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et les œufs.
Mélanger la farine avec la levure. Verser sur l'appareil à base d'œufs et mélanger.
Garnir le moule beurré et fariné de la moitié de la pâte.
Mélanger la poudre de cacao et le lait dans le reste de pâte.
Verser la pâte foncée sur la pâte claire dans le moule à gâteau et tirer la pâte foncée sous la pâte claire en formant des spirales avec une fourchette.
Placer la grille sur le gradin du bas du four et y poser le moule.
Faire cuire env. 50 minutes à 170 °C dans le four préchauffé, avec les deux résistances.

Crumble aux fruits
Ingrédients pour la pâte :
100 g de fromage blanc, 1 œuf, 1 c. à soupe de lait, 60 ml d'huile, 50 g de sucre, 1 pincée de sel, 200 g de farine, 1 paquet de levure chimique
Ingrédients pour la garniture :
500 g de fruits selon la saison, par ex. des pommes, des abricots, des cerises
Ingrédients pour le crumble :
100 g de farine, 50 g de sucre, 2 pincées de cannelle, 50 g de beurre
Préparation :
Bien mélanger ensemble le fromage blanc, l'œuf, le lait, l'huile, le sucre et le sel.
Mélanger la farine et la levure et mélanger avec l'appareil à base de fromage blanc, puis malaxer à la main.
Étaler la pâte et l'étendre sur la tôle de four graissée.
Selon la variété, peler les fruits, les dénoyauter, les couper en morceaux et les répartir sur la pâte.
Pétrir la pâte à crumble à base de farine, de sucre, de cannelle et de beurre ramolli. Répartir ce mélange sur la pâte.
Enfourner la tôle sur le deuxième gradin en partant du bas et laisser cuire le gâteau env. 30 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Viennoiserie - Pâte de base
Temps de préparation : 120 minutes, moule à cake de 25 cm de long
Pâte de base :
500 g de farine, 75 g de sucre, 80 g de beurre mou, 330 ml de lait tiède, ½ c. à café de sel, 1 pincée de levure
Pour enduire : 1 jaune d'œuf, 1 c. à soupe de crème
Préparation :
Préparer une pâte au levain avec les ingrédients destinés à la pâte. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache du fond du plat.

Laisser la pâte reposer dans une endroit chaud jusqu'à ce que son volume ait doublé.
Malaxer une nouvelle fois la pâte et la placer dans un moule à cake graissé.
Mélanger le jaune d'œuf et la crème et en enduire la pâte. Fendre le gâteau dans la longueur avec un couteau pointu.
Laisser reposer 30 minutes supplémentaires.
Poser le moule à cake sur la grille, et placer la grille sur le gradin inférieur de la mini-cuisine. Laisser cuire env. 45 minutes à 180 °C avec les deux résistances.
Du reste, vous pouvez également préparer la pâte au levain dans la machine à pain Backmeister d'UNOLD.

Brioche

Ingrédients :
ingrédients de la pâte de base, plus 1 œuf
Préparation :
Préparer une pâte de base comme décrit précédemment, et ajouter un œuf.
Une fois que la pâte a été malaxée pour la seconde fois, former trois rouleaux et les nouer en tresse.
Couvrir la tôle de four de papier de cuisson. Placer la tresse sur le papier, enduire d'œuf et laisser reposer à nouveau.
Enfourner la brioche sur le deuxième gradin en partant du bas, env. 45 minutes à 180 °C avec les résistances inférieure et supérieure.

Couronne de cerises de la Forêt Noire

Ingrédients pour un moule à Charlotte de 26 cm de diamètre :
Pour la pâte :
6 œufs, 4 c. à soupe d'eau chaude, 200 g de sucre, 1 sucre vanilliné, 2 pincées de cannelle, 200 g de farine, 1 c. à soupe de poudre de cacao, 1 c. à soupe de fécule, 1 c. à café de levure
Pour la garniture :
1 verre de cerises griottes dénoyautées, 1/8 l de kirsch, 1/8 l de jus de cerises, 1 c. à soupe de sucre, 1 paquet de glaçage rouge, 1/4 l de crème douce, 1 paquet de sucre vanillé, 1 c. à soupe de sucre en poudre, 2 c. à soupe de cacao en poudre
Préparation :
Séparer les œufs et fouetter très énergiquement les jaunes d'œufs avec l'eau, le sucre, et le sucre vanillé. Vous pouvez utiliser un batteur à mains ou la baguette magique ESGE.
Monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil à base d'œuf.
Mélanger la farine, la poudre de cacao, la fécule et la levure et tamiser ce mélange sur l'appareil à base d'œuf. Mélanger délicatement avec une spatule.
Beurrer et fariner un moule à Charlotte ou un moule à kouglof.
Placer la grille sur le gradin du bas du four et y poser le moule.
Faire cuire env. 45 minutes à 170 °C dans le four préchauffé, avec les deux résistances.
Placer la grille sur le gradin du bas du four. Poser le moule à gâteau sur la grille et laisser cuire le biscuit env. 45 minutes.
Ensuite, démouler le gâteau et le laisser refroidir (une nuit).
Mélanger le jus de cerises, le sucre et le kirsch. Réserver 2 c. à soupe de ce mélange. Y mélanger la poudre pour glaçage. Faire chauffer le jus sur la plaque de cuisson, y ajouter le glaçage mélangé et laisser mijoter un court instant.
Retirer la marmite du feu et y incorporer jusqu'à 16 cerises réservées jusqu'alors. Laisser refroidir la garniture.
Couper le gâteau deux fois dans le sens horizontal.
Battre vigoureusement la crème avec le sucre en poudre et le sucre vanillé (utiliser éventuellement du fixe-chantilly).
Enduire la partie inférieure du gâteau de la moitié de la garniture aux cerises puis verser 1/3 de la crème.
Placer dessus la partie centrale du gâteau et la couvrir du reste de garniture et d'1/3 de la crème.
Déposer la partie supérieure du gâteau et couvrir le gâteau de crème.
Saupoudrer de cacao et décorer avec 16 cerises. Décorer de la crème restante et servir froid.

Gâteau choco-moka

Ingrédients pour un moule à manqué de 18 cm (moule individuel)
Pour la pâte :
3 œufs, 100 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 1 c. à café de levure chimique, 125 g de farine, 25 g (1 c. à soupe) de fécule
Pour la crème
3 c. à soupe de café moulu, ¼ l d'eau bouillante, 200 g de crème douce, 8 c. à soupe de sucre, 3 c. à soupe de fécule, 350 g de beurre mou, 100 g de chocolat noir amer râpé, feuilles en chocolat et copeaux de chocolat
Préparation :
Séparer les œufs et mélanger très vigoureusement le jaune d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé.
Monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil à base d'œuf. Mélanger la levure à la farine et tamiser sur la pâte avec la fécule. Incorporer avec précaution.
Garnir le moule beurré et fariné avec la pâte.

Placer la grille sur le gradin du bas du four et y poser le moule.
Faire cuire env. 35 minutes à 170 °C dans le four préchauffé, avec les deux résistances.
Bien laisser refroidir la base du gâteau (une nuit le cas échéant) et la découper deux fois dans le sens horizontal.
Mélanger le café moulu avec l'eau bouillante, laisser retomber et filtrer. Mélanger la fécule à un peu d'eau.
Faire cuire le café sur la plaque de cuisson, ajouter le chocolat râpé et incorporer la fécule. Mélanger la masse avec le fouet jusqu'à ce qu'elle épaississe.
Retirer la casserole du feu, laisser un peu refroidir la crème de café et y incorporer le jaune d'œuf. Laisser la crème refroidir.
Battre le beurre en mousse et y incorporer la crème de café avec une cuillère.
Répartir les 3/4 de la crème de café sur les tranches de gâteau inférieure et centrale. Placer les tranches l'une sur l'autre, enduire le gâteau du reste de crème et décorer. Orner le gâteau de feuilles en chocolat et de copeaux de chocolat.
Conserver au frais avant de servir.
ASTUCE :
si vous désirez un gâteau un peu plus sucré, utilisez du chocolat au lait à la place du noir amer.
Si la crème au beurre et au moka devait se figer, placez la crème un court instant dans l'eau chaude et redonnez-lui un aspect lisse avec le fouet.

Savarin aux fraises

Ingrédients pour un moule à savarin de 22 cm
2 œufs, 2 c. à soupe d'eau chaude, 100 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 125 g de farine, 30 g de fécule, ½ c. à café de levure chimique, beurre pour le moule
Ingrédients pour la macération :
1/8 l d'eau, 100 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé
Ingrédients pour le glaçage :
250 g de fraises, 1 paquet de glaçage rouge, 1 c. à soupe de sucre
Ingrédients pour la garniture :
500 g de fraises, 1/8 l de crème fouettée
Préparation :
Mélanger vigoureusement les œufs, l'eau, le sucre et le sucre vanillé avec la baguette magique ESGE.
Tamiser la farine, la fécule et la levure sur l'appareil à gâteau et mélanger.
Graisser et fariner le moule à gâteau. Le garnir de pâte et enfourner sur la grille, placée sur le deuxième gradin en partant du bas, env. 35 minutes à 170 °C avec les résistances inférieure et supérieure. Laisser refroidir.
Faire macérer le gâteau environ 3 heures avant de servir. Pour cela, faire bouillir l'eau, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter l'alcool et verser 1/3 de ce liquide dans le moule à manqué.
Placer délicatement le gâteau dans le moule et verser le reste du liquide dessus. Laisser refroidir le savarin environ 2 heures afin de pouvoir le démouler facilement.
Ensuite, éplucher et laver 250 g de fraises puis les écraser en purée dans un verre doseur avec la baguette magique ESGE. Remplir jusqu'à ¼ l en complétant avec de l'eau puis faire bouillir avec le sucre et le glaçage.
Retourner le gâteau sur une assiette et verser le glaçage de façon irrégulière par dessus.
Éplucher et laver 500 g de fraises et en garnir le milieu du plat.
Battre vigoureusement la crème, en remplir une poche à douille et décorer le savarin avec celle-ci.
Servir le savarin très froid. Il peut aussi être préparé avec d'autres fruits.

Gâteau aux mandarines

Ingrédients pour un moule à biscuit de 25 cm de long
150 g de margarine, 150 g de sucre, 2 œufs, 1 paquet de sucre vanillé, 4 c. à soupe de jus de citron, 40 g de noisettes en poudre, 200 g de farine
1 c. à café de levure chimique, 1 petite boîte de mandarines, 100 g de sucre en poudre, 1 c. à soupe de jus de citron
Préparation :
Mélanger vigoureusement la margarine, les œufs, le sucre et le sucre vanillé avec 4 c. à soupe de jus de citron.
Incorporer les noisettes à la pâte et ajouter la farine avec la levure.
Bien laisser égoutter les mandarines et les incorporer délicatement à la pâte.
Verser la pâte dans le moule graissé.
Placer la grille sur le gradin du bas du four et y poser le moule.
Faire cuire env. 30 minutes à 170 °C dans le four préchauffé, avec les deux résistances.
Démouler le gâteau et laisser refroidir.
Préparer un glaçage avec le sucre en poudre et le jus de citron et en enduire le gâteau.

Triangle aux poires

Ingrédients :
4 plaques de pâte feuilletée surgelée, 8 demi-poires en boîte, 4 c. à café d'alcool de poire, 1/4l de crème douce, 1 paquet de sucre vanillé, 1/2 c. à soupe de sucre, 75 g de sucre en poudre
Préparation :

Laisser les plaques de pâte feuilletée décongeler 20 minutes et couper chacune d'elles en 4 triangles.
Couvrir la tôle de four de papier de cuisson, placer les triangles sur la tôle de four et les faire cuire les uns après les autres à 230 °C dans le four préchauffé, avec les résistances inférieure et supérieure.
Découper les demi-poires en éventail et déposer un éventail sur 8 des triangles en pâte feuilletée refroidis. Napper d'alcool de poire.
Fouetter la crème en Chantilly et ajouter le sucre et le sucre vanillé. Répartir sur les poires.
Placer les triangles restants sur la crème.
Mélanger le sucre en poudre tamisé avec le reste d'alcool de poire pour obtenir une pâte lisse et enduire les triangles de ce glaçage.
ASTUCE :
Il est possible d'utiliser du jus de poire ou de citron à la place de l'alcool de poire.
Les triangles peuvent être garnis avec n'importe quel fruit.

Pommes en robe de chambre
Ingrédients :
4 petites pommes, 1 c. à soupe de raisins secs, 1 c. à soupe d'amandes effilées, 1 pincée de cannelle, 1 c. à soupe de rhum, 8 plaques de pâte feuilletée surgelée, 1 œuf
Préparation :
laisser décongeler les plaques de pâte feuilletée. Mélanger les raisins secs, la cannelle et les amandes avec le rhum et laisser reposer.
Peler les pommes et creuser le trognon.
Garnir avec le mélange à base de raisins secs.
Séparer le blanc et le jaune de l'œuf.
Placer les plaques de pâte feuilletée décongelées les unes à côté des autres (4+4). Enduire les bords de blanc d'œuf, faire chevaucher les plaques les unes sur les autres et appuyer fermement. Vous obtenez ainsi une plaque de pâte, que vous découpez en 4 morceaux de même taille.
Envelopper chaque pomme d'un morceau de pâte et découper les bords. Avec le reste de pâte, réaliser des feuilles et d'autres motifs pour décorer.
Enduire les pommes en pâte de jaune d'œuf, les déposer sur la tôle de four couverte de papier de cuisson et laisser cuire env. 35 minutes à 180 °C avec les deux résistances.

Choux à la crème et éclairs
Ingrédients pour la pâte à choux :
1/8 l d'eau, 75 g de farine, 1 pincée de sel, 25 g de beurre, 2 œufs, du papier de cuisson
Proposition de garnitures :
Garniture 1 :
1/4 l de lait, 1/2 paquet de chocolat en poudre, 1 c. à café bombée de café en poudre, 2 c. à soupe de sucre, 1 c. à soupe de gélatine, 1/8 l de crème fouettée
Garniture 2 :
1 verre de cerises griottes, 1 paquet de glaçage rouge, 2 c. à soupe de sucre, 1/8 l de crème fouettée
Préparation :
Porter l'eau et le sel à ébullition dans une casserole. Incorporer la farine avec une cuillère.
À basse température, continuer à mélanger jusqu'à ce qu'une boule se forme et se détache du fond de la casserole.
Laisser refroidir la boule de pâte 5 minutes et la placer dans un grand récipient.
Battre les œufs et les incorporer à la boule de pâte. L'idéal est d'utiliser pour cela le malaxeur de la baguette magique ESGE. Il n'est pas systématiquement nécessaire d'utiliser tous les œufs. La pâte à choux est prête lorsqu'elle brille fortement et qu'elle se détache légèrement de la baguette magique ESGE ou de la spatule.
Couvrir la tôle de four de papier de cuisson.
Préchauffer le four env. 5 minutes à 230 °C (résistances inférieure et supérieure).
Verser la pâte dans une poche à douille. Pour les choux, former des rosaces de 4 cm de diamètre sur le papier de cuisson. Pour les éclairs, former trois bandes de 4 cm de long, soit deux l'une à côté de l'autre et la troisième au-dessus.
Placer la tôle de four sur le deuxième gradin en partant du bas et faire cuire les choux ou les éclairs env. 15-20 minutes à 180 °C avec les deux résistances. Couper en deux les choux ou les éclairs encore chauds.
Pour la garniture 1 : porter le lait à ébullition avec le café en poudre et le sucre et incorporer la gélatine diluée dans de l'eau. Après refroidissement, incorporer la crème fouettée. Garnir les éclairs de crème et décorer avec du sucre en poudre ou avec un glaçage en chocolat.
Pour la deuxième garniture, qui convient bien aux choux à la crème, commencer par tamiser les cerises griottes. Faire chauffer le jus avec le sucre et épaissir avec le glaçage. Introduire les cerises griottes dans la sauce. Après refroidissement, garnir les choux de cette pâte et décorer avec de la crème fouettée.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 68855

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	Max. 3.100 Watt, 220-240 V~, 50 Hz Oven 1.400 W (bovenwamte 700 W, onderwarmte 700 W), Kookplaten 1.700 W (grote kookplaat 1.000 W, kleine kookplaat 700 W)
Behuizing:	Metaal, geëmailleerd, zwart
Deur:	Hittebestendig glas
Grootte:	Ca. 54,5 x 36,5 x 33,0 cm (l/b/h)
Inhoud:	Bakruimte 28 liter, b/d: ca. 38,5 x 29,0 cm, bruikbare hoogte ca. 20 cm
Gewicht:	Ca. 11,95 kg (incl. toebehoren)
Snoerlengte:	Ca. 80 cm, vast gemonteerd
Uitvoering:	Kookplaten apart regelbaar van 1 - 5 Grote kookplaat diameter 19,0 cm Kleine kookplaat diameter 15,0 cm Oven max. 250 °C Vermogen max. 3.100 Watt (oven 1.400 Watt, kookplaten 1.700 Watt) Binnenruimte met anti-aanbaklaag Draaispit Convectieoven
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, 1 draaispit met bevestigingsklemmen, 1 bakplaat, 1 grillrooster, 1 grillrooster-houder, draaispit-houder

TÜV SÜD GS geprüfte Sicherheit

CE

RoHS✓

Technische wijzigingen voorbehouden.

VOOR UW VEILIGHEID

1. Lees deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
5. Sluit het apparaat alleen aan een stopcontact met met aardverbinding aan.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Het apparaat niet gebruiken op hete oppervlakken of in de buurt daarvan.
8. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Zet het apparaat op een droog, effen en stabiel oppervlak.
9. Let op voldoende afstand tot de wanden, meubels en brandbare voorwerpen, zoals bijv. gordijnen. Houd aan de zijkanten minstens 10 cm afstand tot andere oppervlakken aan, aan de bovenkant minstens 30 cm.
10. Plaats het apparaat met de keerzijde aan de mur.
11. Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht achter.
12. Houd steeds een afstand van minstens 2 cm tussen de te bereiden gerechten in de oven en de bovenste resp. de onderste verwarmingsstaven aan, om te voorkomen dat de gerechten ontvlammen - brandgevaar!
13. Maak voor het bakken en garen in de bakoven uitsluitend gebruik van serviesgoed dat hiervoor geschikt is.

14. Gebruik uitsluitend toebehoren die door de fabrikant aanbevolen worden. Het gebruik van andere toebehoren kan gevaren veroorzaken en beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben.
15. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
16. Niet aan de kabel trekken. De kabel niet over de rand van het werkvlak laten hangen. Rol de kabel niet om het apparaat heen en let op dat de kabel geen knik vertoont.
17. Zorg ervoor dat de kabel niet met de hete delen van het apparaat in aanraking komt. De hete delen niet aanraken. Steeds pannenlappen gebruiken.
18. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Maak a.u.b. gebruik van pannenlappen. Het apparaat tijdens het gebruik in geen geval afdekken.
19. Tijdens het gebruik voor een goede ventilatie van de kamer zorgen.
20. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
21. Het apparaat schakelt niet automatisch uit. Zet de temperatuurschakelaar daarom na het gebruik steeds op 0 en trek de netstekker uit het stopcontact.
22. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
23. Alle delen moeten volledig droog zijn, voordat ze weer in elkaar gezet worden.
24. Laat het apparaat a.u.b. steeds volledig afkoelen, voordat u het beweegt, reinigt of opbergt. Voordat u het apparaat gaat hanteren, steeds de netstekker uittrekken.
25. Controleer de stekker en de kabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de kabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en/of reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.



Attentie! De deur en de buitenkanten kunnen tijdens en na het gebruik heel heet worden!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

ALGEMENE AANWIJZINGEN



Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet, ook aan de buitenkant. Zorg daarom voor voldoende afstand tot alle brandbare voorwerpen en voor voldoende ventilatie.
Maak steeds gebruik van pannenlappen, zolang het apparaat in werking is resp. zolang het nog heet is.

1. Uw oven is ideaal voor het dagelijks bereiden van vele gerechten. Omdat de kooktijden en temperaturen steeds iets kunnen afwijken, raden wij aan om het kookproces in het oog te houden en de gaarheid van de gerechten regelmatig te controleren.
2. Bij sommige recepten raden wij aan om het apparaat voor te verwarmen. Schakel het apparaat bij deze recepten ca. 5 tot 10 minuten vooraf met de aangegeven temperatuur in.
3. Als u gebruik maakt van de onderwarmte, adviseren wij om de gerechten die u wilt toebereiden op de onderste rail in de oven te schuiven, resp. bij het gebruik van de bovenwarmte op de bovenste rail.
4. Gebruik geen metalen voorwerpen om de behuizing of de bakplaat te reinigen. De bakplaat is niet snijbestendig. Gebak of pizza nooit op de bakplaat snijden.
5. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet, gebruik daarom steeds pannenlappen.
6. De glasdeur is niet geschikt om er iets op te zetten. Zet daarom geen pannen of andere voorwerpen op de geopende deur neer, om beschadigingen van het glas te vermijden.
7. Maak de glasdeur steeds voorzichtig open, omdat de ontsnappende hete lucht verbrandingen kan veroorzaken.
8. Wij adviseren om gerechten die gaar zijn, slechts voor een korte tijd in de oven warm te houden, omdat deze anders kunnen uitdrogen.
9. Zodra de gewenste stand bereikt is, gaan de controlelampjes voor de temperatuur en de functie uit. Zodra het apparaat weer

verwarmt, zijn de controlelampjes weer verlicht.
10. Controleer na het gebruik of alle schakelaars op0 gezet zijn resp. of de functieschakelaars uitgeschakeld zijn.
11. Als u het apparaat niet gebruikt, moet u steeds de stekker uit het stopcontact trekken.
12. Maak voor de grillfunctie uitsluitend gebruik van de bovenwarmte! Anders zou er vet op de onderste verwarmingsstaven kunnen druppelen; daardoor doet zich sterke rookontwikkeling voor en dit ruikt onaangenaam.
13. De draaifunctie voor het grillen met het draaispit kan met de schakelaar (13) ingeschakeld worden.
14. Schakel de kookplaten alleen in, als er een gevulde kookpan op de betreffende plaat staat. Maak zomogelijk uitsluitend gebruik van pannen die een vlakke, effen bodem hebben en een diameter die overeenkomt met de grootte van de kookplaat.
15. U kunt allebei de kookplaten gebruiken, als de oven aan is. Wij raden u echter aan, om in dit geval slechts één kookplaat te gebruiken, om een mogelijke overbelasting van de hoofdzekering te vermijden.

UW NIEUWE KLEINE KEUKEN



1 Grote kookplaat 1.000 W

2 Kleine kookplaat 700 W

3 Draaispit met bevestigingsklemmen

4 Draaispit-houder

5 Rooster

6 Rooster- en bakplaat-houder

7 Bakplaat

8 Temperatuurregelaar grote kookplaat met controlelampje

9 Temperatuurregelaar kleine kookplaat met controlelampje

10 Temperatuurregelaar bakoven met controlelampje

11 Functieschakelaar bovenwarmte

12 Functieschakelaar onderwarmte

13 Functieschakelaar draaispit

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat en controleer of alle delen compleet en onbeschadigd zijn.
2. Was de afneembare delen af in warm water met een mild afwasmiddel. Gebruik hiervoor geen bijtende poetsmiddelen of staalwol. Spoel de delen met helder water na. Droog alle delen zorgvuldig af.
3. Veeg de behuizing af met een vochtige doek.
4. De verwarmingsstaven kunnen zonodig met een goed uitgewrongen, vochtige doek afgewreven worden. Let op dat er geen water in de behuizing kan dringen.
5. Het apparaat mag niet in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
6. Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van rookontwikkeling. Deze rook is niet gevaarlijk. Wij adviseren om het apparaat vóór het eerste gebruik voor te verwarmen, om eventuele resten te verwijderen.
7. Zet het apparaat op een hittebestendig, vast en effen oppervlak.
8. Let op voldoende afstand tot de wanden en brandbare voorwerpen, zoals bijv. gordijnen.
9. Controleer of alle schakelaars in de stand 0 staan.
10. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~ wisselstroom).
11. Stel het apparaat met behulp van de temperatuurschakelaar op 250 °C in en schakel ook de boven- en onderwarmte in, door op de betreffende schakelaars te drukken. De controlelampjes van de schakelaars zijn verlicht.
12. Zodra de gewenste stand bereikt is, gaan de controlelampjes voor de temperatuur en de functie uit. Zodra het apparaat weer verwarmt, zijn de controlelampjes weer verlicht.
13. Wij adviseren om het apparaat vóór het eerste gebruik ca. 10 minuten lang op de hoogste temperatuur te verwarmen, totdat er geen rook meer ontsnapt.
14. Maak het raam gedurende deze inbrandfase open. Na het inbranden zijn eventueel al gebruikssporen aan het apparaat te zien; deze sporen hebben echter geen nadelige invloed op de functie van het apparaat en zijn geen reden tot reclamatie.
15. Schakel het apparaat uit, door de schakelaars voor de temperatuur en de tijd op 0 te zetten en laat het apparaat volledig afkoelen.
16. Nu is uw apparaat klaar voor gebruik.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Schakel het apparaat voor een reiniging uit (alle schakelaars op 0) en trek de stekker uit het stopcontact.**
2. **Laat het apparaat compleet afkoelen.**
3. Het apparaat mag bij een reiniging nooit in water of in een andere vloeistof gedompeld worden.
4. Alle verwijderbare delen, zoals bakplaat, grillspit, grillrooster enz., kunnen in warm water met een mild afwasmiddel afgewassen worden. Spoel de delen daarna met helder water na en droog ze goed af. U kunt de delen ook in de vaatwasser reinigen.
5. Als er soms levensmiddelresten ingebrand zijn, kunt u de betreffende delen in heet water met een mild afwasmiddel weken, om alle resten los te maken.
6. De verwarmingsstaven kunnen zonodig met een goed uitgewrongen, vochtige doek afgewreven worden. Let op dat er geen water in de behuizing dringt.
7. De behuizing kan van binnen en van buiten met een vochtige doek afgewreven worden. Let op dat er geen water in het apparaat kan dringen.
8. De binnenkanten van de bakoven zijn voorzien van een gemakkelijk te reinigen oppervlak en kunnen met een vochtige doek gereinigd worden. Veeg eventuele spetters meteen af met een vochtige doek.
9. De kookplaten kunt u met een vochtige doek en met een mild afwasmiddel afvegen. Als er soms iets overgekookt en aangebrand is, kunt u de kookplaten met een passende pannenspons reinigen.
10. Gebruik geen bijtende of schurende poetsmiddelen, staalwol e. d.

GAARTIJDEN-TABEL

1. De navolgend aangegeven gaartijden zijn circa-tijden die afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de ingrediënten, de ingestelde temperatuur en van uw persoonlijke smaak kunnen afwijken.
2. Als u vlees met paprika of andere hittegevoelige kruiden bereidt, zet de temperatuur dan a.u.b. iets lager en maak de gaartijd dus ook iets langer.
3. Als u het grillrooster of het draaispit gebruikt, moet u steeds een opvangschaal op de onderste rail schuiven.
4. Als u vlees of vis op het grillrooster grillt, moet u deze meerdere malen omdraaien, om een gelijkmatige bruiningsgraad te verkrijgen.
5. Neem bij gebak en ovenschotels a.u.b. de baktijden in acht die in de betreffende recepten aangegeven zijn.
6. Op de volgende pagina´s vindt u aanwijzingen voor het gebruik van de verschillende functies en receptideeën die bij het gebruik van de afzonderlijke functie passen.

Grillgerechten	**Inzet**	**Rail (v. onderen)**	**Temp. °C**	**Voorverwarmen op 250°C**	**Gaartijd ca.**
Varkenssteak	rooster	3	200-250°C	10 min.	ca. 10 min. per kant
Kip, helemaal	draaispit		200-250°C		ca. 60 min.
Kippenvleugels	rooster	3	200-250°C		ca. 40 min.
Kippenpoten	rooster	3	200-250°C		ca. 45 min.
Varkensmedaillons	rooster	3	200-250°C	10 min.	ca. 35 min.
Eend, 1,8 kg	draaispit		200-250°C		ca. 150 min.
Kalkoengebraad, 700 g	draaispit		200-250°C		ca. 60 min.
Fazant	draaispit		200-250°C		ca. 80 min.
Patrijzen	draaispit		200-250°C		ca. 45 min.
Gebraden gehakt	rooster	2	160-180°C		ca. 80 min.
Forel in folie	rooster	2	180°C		ca. 20 min.
Casselerrib in deeg	rooster	2	180°C		ca. 30 min.
Varkensschouder	rooster	2	200°C		ca. 80 min.
Lamsbout	rooster	2	180°C		ca. 160 min.
Frites/Kroketten	bakplaat		200-250°C	10 min.	ca. 15-20 min.
Makreel, gegrild	rooster		200-250°C		ca. 25 min.
Aardappelen in folie	bakplaat	2	180°C		ca. 40-60 min.

KOKEN OP DE KOOKPLATEN

1. U kunt de kookplaten net zo gebruiken als op een gebruikelijk fornuis of als een gebruikelijke kookplaat, dus om gerechten in ketels en pannen te koken en te braden.
2. U kunt naar keuze slechts één van de twee kookplaten of ook allebei de kookplaten gebruiken.
3. Schakel de gewenste kookplaat in, door de betreffende keuzeschakelaar op de gewenste instelling tussen de 1 en MAX te zetten.
4. Gebruik voor het koken steeds pannen met een vlakke, effen bodem, zodat er een goed contact met de kookplaat bestaat. De bodem van de pan moet zomogelijk dezelfde diameter hebben als de kookplaat.
5. Draai na het gebruik van de kookplaat de temperatuurregelaar meteen weer op 0.
6. Trek de stekker uit het stopcontact.
7. Na het uitschakelen blijft de kookplaat nog een tijd lang heet. U kunt deze restwarmte gebruiken, om bijv. de gerechten warm te houden.
8. U kunt allebei de kookplaten gebruiken, als de oven aan is. Wij raden u echter aan, om in dit geval slechts één kookplaat te gebruiken, om een mogelijke overbelasting van de hoofdzekering te vermijden.

ONTDOOIEN

1. U kunt de kleine keuken ook gebruiken om vlees, gevogelte, brood en broodjes te ontdooien.
2. Schuif de bakplaat/opvangschaal op de onderste rail in de oven.
3. Schuif het grillrooster op de tweede rail van onderen af.
4. Leg de bevroren levensmiddelen ofwel direct op het grillrooster of in een hittebestendige schaal en zet deze schaal dan op het grillrooster.
5. Wij adviseren om voor het ontdooien van levensmiddelen de oven op de laagste temperatuur in te stellen (ca. 100 °C), om te voorkomen dat de levensmiddelen uitdrogen.
6. Schakel de boven- en onderwarmte in. Zodra de gewenste stand bereikt is, gaan de controlelampjes voor de temperatuur en de functie uit. Zodra het apparaat weer verwarmt, zijn de controlelampjes weer verlicht.

AFBAKKEN

1. De kleine keuken is ideaal geschikt om brood en broodjes af te bakken (ook uit de diepvries).
2. Verwarm het apparaat ca. 5 minuten met boven- en onderwarmte op ca. 200 °C voor.
3. Schuif de bakplaat of het grillrooster op de onderste rail in de oven.
4. Leg het brood of de broodjes op de bakplaat en bak deze naar wens af.

GRATINEREN

1. Schuif de bakplaat of het grillrooster met de te gratineren gerechten op de derde rail van onderen af in het apparaat.
2. Stel de gewenste temperatuur in. Om de gerechten snel te gratineren raden wij aan om de oven op 250 °C in te stellen.
3. Schakel de boven- en onderwarmte in.
4. Bij het gratineren moet u de gerechten regelmatig en in korte tijdsafstanden controleren, zodat het oppervlak niet verbrandt.

Hawaii-toast
Ingrediënten:
4 sneetjes wit- of toastbrood, 4 plakken gekookte ham, 4 schijven ananas, 4 plakken Edammer kaas
Toebereiding:
De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 250 °C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten.

Op elke toast een plak ham, een schijf ananas en tot slot een plak kaas leggen.
De sneetjes toast vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen af in de oven schuiven en op 250°C ca. 5 minuten gratineren.

Mozzarella-toast
Ingrediënten:
4 sneetjes wit- of toastbrood, 1 vleestomaat, enkele basilicumblaadjes, 2 bollen Mozzarella, zwarte peper uit een perpermolen
Toebereiding:
De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 250°C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten.
De vleestomaat in schijven snijden en op de sneetjes brood leggen. Enkele basilicumblaadjes eroverheen strooien.
De Mozzarella in schijven snijden en over de sneetjes brood verdelen, met peper op smaak brengen.
De sneetjes brood vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen in de oven schuiven en op 250°C boven- en onderwarmte ca. 5 minuten gratineren.

Pizza-toast
Ingrediënten:
4 sneetjes wit- of toastbrood, 2 plakjes cervelaatworst, 1 plakje gekookte ham, 1 kleine tomaat, 1 el champignonschijfjes, 2 plakjes Edammer kaas, 2 el zure room, ½ tl oregano, zout en peper
Toebereiding:
De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 250°C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten.
Alle ingrediënten, behalve de room en de kruiden, in kleine blokjes snijden, met de room en de kruiden mengen en op de getoaste sneetjes brood verdelen.
De sneetjes brood vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen in de oven schuiven en op 250°C boven- en onderwarmte ca. 5 minuten gratineren.

Curry-toast
Ingrediënten:
4 sneetjes wit- of toastbrood, 100 g gaar kippenvlees, (bijv. kipfilet, of restjes gegrild kippenvlees) of gebraden varkensvlees, 2 el grillsaus, currysmaak (kant-en-klaar product), 2 schijven ananas, 1 tl geraspte kokos, 4 schijven Edammer kaas, currypoeder
Toebereiding:
De sneetjes brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 250°C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten.
Vlees en ananas in kleine blokjes snijden, met currysaus en de geraspte kokos mengen en op de getoaste sneetjes brood verdelen. Op elk sneetje een plak kaas leggen.
De sneetjes brood vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen in de oven schuiven en op 250°C boven- en onderwarmte ca. 5 minuten gratineren.
Voor het serveren bestrooien met een beetje currypoeder.

Frankische braadworst-toast
Ingrediënten:
4 sneetjes grijs brood, 16 Nürnberger rostbraadworstjes (van tevoren in een pan gebraden), 100 g gekookte zuurkool, 1 tl komijn, 30 g geraspte Goudse kaas, 3 el zure room, 1 el geroosterde uien
Toebereiding:
De sneetjes grijs brood op het rooster leggen, het rooster op de derde rail van onderen in de oven schuiven en de sneetjes even op 250°C boven- en onderwarmte toasten, totdat de bovenste kant licht bruin is, daarna omdraaien en de andere kant ook even toasten.
Op elke snee brood 4 Nürnberger rostbraadworstjes leggen, de zuurkool over de worstjes verdelen.
De Goudse kaas met de komijn en de zure room mengen en op de sneetjes smeren
De sneetjes brood vervolgens op de ingevette bakplaat leggen, de bakplaat op de derde rail van onderen in de oven schuiven en op 250°C boven- en onderwarmte ca. 5 minuten gratineren.

Pastaschotel
Bereidingstijd: 60 minuten
Ingrediënten:
250 g macaroni, 400 g varkensschnitzel, 1 ui, 1 teentje knoflook, 3 el olie, 1/4 l warme vleesbouillon, 1 el gehakte peterselie, 4 tomaten, 1 tl zout, 250 g courgette, 1 snufje gedroogde tijm, 100 g geraspte Emmentaler kaas, 1 el gehakte peterselie
Toebereiding:
Pasta volgens het voorschrift op de verpakking beetgaar koken. 2 el olie in een pan op het fornuis verhitten en hierin de fijn gesneden ui en de gehakte knoflook fruiten tot ze glazig zijn.
Het in dunne reepjes gesneden vlees bij de uien en knoflook doen en aanbraden. De vleesbouillon erbij gieten en alles 8 minuten laten sudderen. De courgette in schijfjes snijden, in de resterende olie aan beide kanten licht aanbraden, op smaak brengen met zout en tijm. De tomaten ontvellen en in kleine blokjes snijden.
De ovenschaal bestrijken met de olie van de gebakken courgetteschijven. De helft van de macaroni in de vorm doen, dan de blokjes tomaten en de courgetteschijven in lagen erop leggen en tot slot de resterende macaroni erover verdelen.
De kaas over de ovenschaal verdelen en op een rooster op de tweede rail van onderen afgezien, in de oven schuiven, op 230° boven- en onderwarmte ca. 20 minuten gratineren.

Aspergeschotel
Bereidingstijd: 50 minuten
Ingrediënten:
500 g asperges uit blik, 300 g magere gekookte ham, 2 el boter, 2 el bloem, 1/4 l melk, 1/8 l droge witte wijn, 150 g smeerkaas, 2 eidooiers, 1el gehakte peterselie, boter voor de ovenschaal
Toebereiding:
De asperges in 5 cm lange stukken snijden. De ham in dunne reepjes snijden. Alles in de met boter ingesmeerde ovenschaal doen.
De boter in een pannetje op de kookplaat laten smelten, de bloem erdoor roeren totdat het mengsel lichtgeel is. De roux met de melk en de wijn afblussen.
De saus constant roeren en 5 minuten laten koken, tot slot de smeerkaas in de saus doen en laten smelten.
De saus van de kookplaat nemen en de eidooiers erdoor roeren.
De saus over de asperges in de ovenschaal gieten. De ovenschaal op een rooster zetten en op de tweede rail van onderen in de oven schuiven, op 190°C boven- en onderwarmte ca. 20 minuten gratineren. Onmiddellijk opdienen.
TIP:
Serveer de aspergeschotel samen met prinsessen aardappelen en kropsla.

GRILLEN MET DE DRAAISPIT

1. Schuif steeds een opvangschaal op de onderste rail in de oven, om het omlaag druppelende vet op te vangen, zodat het niet op de verwarmingsstaven terechtkomt en verbrandt.
2. De grillspit is vooral geschikt voor het grillen van gevogelte tot ca. 2 kg of vlees tot ca. 1 kg.
3. Schuif een van de bevestigingsklemmen zodanig op de grillspit dat de scherpe punten naar het midden wijzen.
4. Steek de spit daarna zo exact mogelijk door het midden van het voorbereide en gekruide stuk vlees.
5. Schuif de tweede bevestigingsklem zodanig op de spit dat de scherpe punten naar het midden wijzen.
6. Schuif de twee bevestigingsklemmen zodanig op het te grillen vlees, dat het vlees in het midden van de spit bevestigd is. Het is belangrijk dat de spit zo exact mogelijk in het midden van het te grillen vlees steekt, zodat het vlees gelijkmatig gedraaid en bruin wordt. De uitstekende delen van gevogelte evt. met keukengaren vastbinden.
7. Bevestig de bevestigingsklemmen met behulp van de vastzetschroeven, door de schroeven aan te draaien. Let er a.u.b. op dat u de vastzetschroeven niet achter de twee punten 1 + 2 bevestigt.
8. Plaats de spit nu eerst met de scherpe kant in de betreffende uitsparing aan de linkerkant van de bakruimte in de oven.
9. Het andere uiteinde van de grillspit wordt in de houder aan de rechterkant gehangen.
10. Stel vervolgens de temperatuurschakelaar van de oven op een temperatuur van 250 °C in. Schakel de functieschakelaar op boven- en onderwarmte. Zodra de gewenste stand bereikt is, gaan de controlelampjes voor de temperatuur en de functie uit. Zodra het apparaat weer verwarmt, zijn de controlelampjes weer verlicht.
11. Wij adviseren om het te grillen vlees tijdens het grillen meermaals met olie of een marinade te bestrijken, zodat het vlees niet uitdroogt en een knapperig korstje krijgt.

Knapperig gegrillde kip

Bereidingstijd: ca. 70 minuten
Ingrediënten:
1 kip ca. 1 kg, 1 tl zout, 1 tl paprika, 2 el olie
Van het zout, de paprika en de olie een marinade maken en de kip hiermee bestrijken.
De ingesmeerde kip op de draaispit steken en met de twee klemmen bevestigen. De uitstekende delen zoals bijv. de vleugels met keukengaren vastbinden.
De draaispit in het apparaat hangen.
Bij 250°C boven- en onderwarmte ca. 60 minuten grillen.

Patrijzen

Bereidingstijd: 45 minuten
Ingrediënten:
2 patrijzen à 500 g, 400 g braadworstmassa, 100 g doorregen gerookt spek, 1/4 l vleesbouillon, 1/8 l donker bier, 2 el donkere sausbinder
Toebereiding:
De patrijzen met braadworstmassa vullen en dichtnaaien. De vleugels en de poten met de schijven spek aan het lichaam vastbinden.
De ingesmeerde patrijzen op de draaispit steken en met de twee klemmen bevestigen. De uitstekende delen zoals bijv. de vleugels met keukengaren vastbinden.
De draaispit in het apparaat hangen.
Bij 250°C boven- en onderwarmte ca. 45 minuten grillen.
Het vleesfond in een pannetje op de kookplaat met de sausbinder verroeren en even laten koken. Tot slot het bier erdoor roeren en niet meer laten koken.

Gebraden fazant

Ingrediënten:
1 fazant, ca. 1 kg , 100 g cantharellen uit blik, 1 fijn gesneden ui, 100 g doorregen gerookt spek, 1 droog broodje, 1 ei, 100 g vet spek, 3 el fijn gehakte peterselie, 1 ei, 1/4 tl zout, 1 snufje nootmuskaat, 1 mespuntje peper, 1/8 l vleesbouillon, 1/8 l rode wijn, 1 beker zure room
Toebereiding:
Het broodje in warm water weken. Het vette, in blokjes gesneden spek samen met de fijn gesneden ui in een pan op het fornuis aanbraden, totdat de ui goudgeel is. Het uitgedrukte, in kleine stukken verdeelde broodje, de cantharellen, de peterselie, het ei en de kruiden goed mengen.
De fazant met dit mengsel vullen en dichtnaaien. De schijven doorregen spek om de fazant wikkelen en alles met keukengaren vastbinden, zodat de poten en de vleugels stevig tegen het lichaam aan liggen.
De ingesmeerde patrijzen op de draaispit steken en met de twee klemmen bevestigen. De uitstekende delen zoals bijv. de vleugels met keukengaren vastbinden.
De draaispit in het apparaat hangen.
Bij 250°C boven- en onderwarmte ca. 80 minuten grillen.
Het keukengaren 15 minuten voor het einde van de gaartijd losmaken en het spek verwijderen, zodat de fazant bruin wordt.
Het vleesfond uit de braadslee met de vleesbouillon losweken, in een pan doen en samen met de rode wijn verhitten. De zure room erdoor roeren.

Kalkoengebraad

Bereidingstijd: ca. 70 minuten
Ingrediënten:
700 g kalkoengebraad, 1 tl zout, 1 klein gedrukt teentje knoflook, 1 tl azijn, 1 el olie, 1/4 tl peper, 150 g gerookt doorregen spek in schijven, 1/8 l droge rode wijn, 1/4 l heet water, 100 g zure room
Toebereiding:
Het zout, de knoflook, de azijn, de peper door de olie roeren en het gebraad hiermee bestrijken.
De schijven gerookt spek om het gebraad wikkelen en met keukengaren vastbinden.
Het ingesmeerde vlees op de draaispit steken en met de twee klemmen bevestigen.
De draaispit in het apparaat hangen.
Bij 250° boven- en onderwarmte ca. 60 minuten grillen. Hierbij wordt het uittredende vleessap in de opvangschaal verzameld.
Aan het einde van de braadtijd de opvangschaal uit de oven trekken en het vleesfond in een pan gieten. Opvangschaal weer in de oven schuiven.
Het vleesfond op het fornuis verhitten (niet koken), de wijn en de zure room erdoor roeren. Het spek en het keukengaren van het gebraad verwijderen, het gebraad in plakken snijden en met de saus serveren.

Eendengebraad

Bereidingstijd: 3 uur
Ingrediënten voor 8 personen:
1 eend (ca. 1,8 kg), een beetje zout, 1 tl peper, 1/8 l donker bier, 1/8 l rode wijn, 1 tl zetmeel, in een beetje water verroerd
Toebereiding:
De eend wassen en het overtollige vet verwijderen. De eend naar wens vullen en dichtnaaien. De vleugels met keukengaren stevig tegen het lichaam aan binden.
Zout en peper met het bier mengen en de eend ermee bestrijken. Als de eend ongevuld gegaard wordt, ook het binnenste kruiden met peper en

zout. Meerdere malen met een vork in de vette huid steken.
De eend op de draaispit steken en in de oven hangen.
Bij 250°C boven- en onderwarmte ca. 2,5 uur grillen.
De eend aan het einde van de braadtijd in de uitgeschakelde oven warm houden.
Aan het einde van de braadtijd het vleesfond uit de opvangschaal met de wijn opkoken. Het zetmeel met water verroeren en de saus hiermee binden. De saus op smaak brengen.
De eend van het spit nemen, trancheren en met de saus serveren.
TIP:
Bij dit feestelijk gebraad serveert men rode kool met appel, aardappelknoedels of brooddeegbollen.
Als u de voorkeur geeft aan mager vlees, neem dan een baby kalkoen.

BRADEN EN GAREN

1. In de kleine keuken kunt u uitstekend ovenschalen gratineren, vlees braden en andere gerechten bereiden.
2. Hiervoor gebruikt u ofwel het rooster, waar u de passende casserole, ovenschaal of braadslee op kunt zetten, of u gebruikt de bakplaat.
3. Met behulp van de temperatuurschakelaar stelt u de gewenste temperatuur in en met de functieschakelaar stelt u, afhankelijk van het recept, de boven- en onderwarmte of enkel de onderwarmte in. Zodra de gewenste stand bereikt is, gaan de controlelampjes voor de temperatuur en de functie uit. Zodra het apparaat weer verwarmt, zijn de controlelampjes weer verlicht.

Gebraden gehakt
Bereidingstijd: 75 minuten
Ingrediënten:
500 g gemengd gehakt, 150 g gehakte varkenslever, 1 droog broodje, 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1 ei, 1 tl zout, 3 snufjes nootmuskaat, 3 snufjes peper, 150 g dun gesneden doorregen spek, 1 tl paprikapoeder, 1 tl mosterd, 1 el paneermeel
Toebereiding:
Het broodje in water weken. De ui en de teentjes knoflook schillen en fijn hakken.
Het uitgedrukte broodje, de ui, het gehakt, de gehakte lever, het ei, zout, mosterd, de kruiden en het paneermeel door elkaar kneden.
Van dit deeg een langwerpig brood vormen, in een ovenschaal plaatsen en de schijven spek erop leggen.
Het gehakt op het rooster zetten, op de tweede rail van onderen af in de oven schuiven en op 180°C boven- en onderwarmte ca. 50 minuten braden, evt. na 30 minuten naar 160°C omlaag schakelen.

Lamsbout
Marineertijd: 6 uur
Bereidingstijd: 60 80 minuten
Ingrediënten:
1,5 kg lamsbout met bot, 3 teentjes knoflook, 3 uien, 1/4 l warme vleesbouillon, 1/8 l droge witte wijn, 1 tl maïzena
Voor de marinade:
70 g tomatenpuree, 1 el bloem, 1 tl zout, 2 el citroensap, 1 tl gedroogde rozemarijn, ¼ tl komijn, ¼ tl peper
Toebereiding:
De bout kruisvormig ietsjes insnijden en met een scherp mes kleine inkepingen snijden, waarin men de geschilde en in staafjes gesneden teentjes knoflook steekt, om de bout te spekken.
De tomatenpuree, de bloem, het zout, citroensap, de rozemarijn, de komijn en de peper door elkaar mengen. De bout hiermee bestrijken en 6 uur in de koelkast laten staan.
De lamsbout in een braadslee leggen, de pan op een rooster leggen en op de onderste rail in de oven schuiven. De uien in ringen op het vlees leggen. De bout op 180°C boven- en onderwarmte ca. 150-180 minuten braden.
Als de uiringen bruin zijn, deze op de bodem van de braadslee leggen en een beetje vleesbouillon erover gieten.
De resterende vleesbouillon en de wijn geleidelijk aan over de bout gieten en deze na 2/3 van de braadtijd omdraaien. Als de braadtijd verstreken is, de lamsbout nog eens 10 minuten in de uitgeschakelde oven laten rusten.
Het vleesfond met een beetje water uit de braadslee losmaken, met maïzena binden en op smaak brengen.
Bij een lamsbout passen sperciebonen en aardappelgratin voortreffelijk.

Varkenssteaks
Ingrediënten:
4 varkenssteaks van elk 200 g, 1 tl zout, enkele scheutjes tabasco, 2 tl paprika, 3 el olie
Toebereiding:

Van het zout, de tabasco, paprika en de olie een marinade bereiden en de steaks daarin ca. 2 uur marineren.
De gekruide steaks op het rooster leggen, op de derde rail in de oven schuiven en de steaks op 250°C boven- en onderwarmte aan elke kant ca. 10 minuten grillen.
TIP:
Als het snel moet gaan, neemt u kant-en-klaar gekruide steaks van de slager.

Casselerrib in bladerdeeg
Bereidingstijd: 45 minuten
Ingrediënten:
300 g diepvries bladerdeeg, 1 kg gekookte magere casselerrib, 1 ei, eiwit en eidooier gescheiden.
Toebereiding:
De bladerdeeg laten ontdooien. De ontdooide plakken bladerdeeg aan de randen met eiwit bestrijken, een grote vierhoek van de plakken vormen en de randen vastplakken.
De deegmantel zodanig over het vlees heen leggen dat het onderste oppervlak van het stuk vlees onbedekt is. De uitstekende deegranden afsnijden.
Van de deegresten bladeren en bloemen vormen en de deegmantel daarmee versieren.
Het eigeel met het resterende eiwit mengen en de deegmantel hiermee bestrijken.
De casselerrib op de bakplaat leggen en op de tweede rail van onderen op 180°C boven- en onderwarmte ca. 30 minuten bakken.
TIP: Hierbij is een stevige aardappelsalade heel lekker.

Varkensschouder
Bereidingstijd: 100 minuten
Ingrediënten:
1 kg varkensschouder met ruitvormig ingesneden zwoerd (van de slager), 1 tl zout, ¼ tl peper, ¼ tl komijn , 1 ui, 2 kruidnagelen, 2 el olie, ¼ l heet water, 1/8 l room, 10 bakpruimen zonder pit
Toebereiding:
De bakpruimen in 1/8 l heet water weken.
Het vlees op smaak brengen met peper, komijn en zout en met het zwoerd naar beneden in een braadslee leggen.
De braadslee op het rooster op de onderste rail in de oven schuiven.
De uien in ringen snijden en op het vlees leggen.
Het vlees op 200°C boven- en onderwarmte ca. 120-180 minuten braden.
Als de uien bruin zijn, het vlees omdraaien en 1/8 l heet water met de kruidnagelen in de braadslee gieten. Het vlees braden tot het gaar is.
Aan het einde van de braadtijd de knapperige varkensschouder nog ca. 10 minuten in de oven laten rusten.
Het vleesfond uit de braadslee in een pan overgieten, de in dunne reepjes gesneden bakpruimen erbij doen en alles een tijdje op het fornuis laten koken. Tot slot de room toevoegen.

Lasagne
Bereidingstijd: 90 minuten
Ingrediënten:
250 g lasagne-bladen, 500 g gemengd gehakt, 2 el olie, 2 uien, ½ tl oregano, 1 tl paprikapoeder, 1 tl zout, 70 g tomatenpuree, 2 el boter, el bloem, ½ l melk, ¼ l droge witte wijn, ½ tl zout, 2 snufjes peper, 100 g geraspte Emmentaler kaas, 50 g geraspte Parmesaanse kaas, 3 el room, boter voor de ovenschaal
Toebereiding:
De lasagne-bladen volgens het voorschrift op de verpakking koken en daarna in koud water leggen.
De uien fijn snijden, olie in een pan doen en de uien hierin licht bruin laten worden. Het gehakt erbij doen en al roerend bakken. Oregano, paprika en een 1/2 tl zout erbij doen en het mengsel opzij zetten.
In een pan van de boter en de bloem een roux maken die met melk en wijn afgeblust wordt. De saus constant roeren, 5 minuten laten koken en op smaak brengen met peper en zout.
Een ovenschaal insmeren met boter en een laag lasagne-bladen op de bodem leggen. Op deze laag volgt het gehakt-mengsel en daarna de saus. Deze volgorde in dunne lagen herhalen, waarbij de laatste laag uit lasagne-bladen moet bestaan.
De resterende saus over de lasagne gieten, met kaas bestrooien en de room eroverheen druppelen.
De ovenschaal met aluminiumfolie afdekken en op het rooster op de onderste rail van de oven op 200°C boven- en onderwarmte ca. 45 minuten bakken. Na 2/3 van de baktijd de folie verwijderen.

Zuurkoolschotel
Bereidingstijd: 80 minuten
Ingrediënten:
800 g zuurkool, 1/8 l vleesbouillon, 1/8 l appelsap, 1 laurierblad, 2 jeneverbessen, 1 grote, rode paprika, 100 g doorregen spek, 500 g gekookte aardappelen, 2 el witte wijn, 2 el zure room, 1 el boter, boter voor de ovenschaal
Toebereiding:
De zuurkool samen met de vleesbouillon, het appelsap en de kruiden in een pan doen en 35 minuten stoven.

De paprika schoonmaken en in reepjes snijden.
Het spek in blokjes snijden en in een braadpan braden tot het knapperig is. De reepjes paprika toevoegen en even meebakken.
De aardappelen schillen en in dunne schijfjes snijden of schaven.
De zuurkool met het spek-paprika-mengsel en de wijn mengen, in de ovenschaal doen en met de aardappelschijfjes bedekken.
De peterselie met de zure room verroeren en dit mengsel over de aardappelschijfjes gieten. De boter in kleine stukjes erover verdelen.
De schotel op de tweede rail van onderen op 200°C boven- en onderwarmte ca. 25 minuten bakken.

Gestoomde forel
Bereidingstijd: 30 minuten
Ingrediënten:
4 forellen van elk 200 g, 4 takjes peterselie, sap van 1 citroen, zout en peper, 4 stukken aluminiumfolie
Toebereiding:
De kleine keuken 5 minuten op 250°C boven- en onderwarmte voorverwarmen.
De forellen op smaak brengen met peper en zout en met citroensap inwrijven.
Elke forel in een stuk aluminiumfolie wikkelen, dat u van tevoren met boter bestreken heeft, zodat de vishuid niet aan de folie blijft plakken.
De forellen pakjes op de bakplaat leggen, op de tweede rail van onderen in de oven schuiven en op 180°C boven- en onderwarmte ca. 20 minuten stomen.
TIP:
Dien deze traditionele bereide forellen op met gekookte aardappels, gesmolten boter en schijfjes citroen. Bij forel is mierikswortelroom ook heel lekker.

Gemengde groenten
Ingrediënten:
1000 g gemengde groenten, schoon gemaakt en afhankelijk van de tijd van het jaar, 1-2 el gemengde kruiden, 1 tl groentearoma
Toebereiding:
Grote stukken groente in dunne reepjes snijden.
De groenten met het groentearoma mengen en over 10 stukken aluminiumfolie verdelen. Evt. stukjes boter toevoegen.
De folie aan de hoekpunten vastpakken en de uiteinden zodanig in elkaar draaien dat er kleine pakjes ontstaan.
De groentepakjes op de bakplaat leggen en in de oven op 180°C boven- en onderwarmte ca. 30 minuten garen. De gaartijd kan afhankelijk van de gebruikte groenten korter of langer zijn.
De groenten na het garen met verse, gehakte kruiden bestrooien.

Spekaardappelen
Bereidingstijd: 50 minuten
Ingrediënten:
4 aardappelen ca. 500 g, 150 g doorregen spek, 1 tl olie, 1 el gehakte peterselie
Toebereiding:
De aardappelen schillen en zodanig in dunne schijven snijden dat uit de aardappel een waaier wordt, Dit kunt u heel eenvoudig doen door de aardappelen op een eetlepel te leggen en ze daarop te snijden.
Het spek in heel kleine stukjes snijden en tussen de afzonderlijke aardappelschijven verdelen.
Vier stukken met olie bestrijken en ze om de aardappelwaaiers wikkelen. Leg de pakjes op de bakplaat.
In de kleine keuken op de tweede rail van onderen op 180°C boven- en onderwarmte ca. 40 - 60 minuten garen.
Tijdens de laatste 10 minuten de folie openen en de aardappelen gaar bakken.
De hete aardappelen met de gehakte peterselie bestrooien en in de folie serveren.
TIP:
U kunt de aardappelwaaiers ook met uienringen en een beetje knoflook vullen. Bovendien kunt u een beetje komijn tussen de schijven strooien.

Aardappelen in folie
Bereidingstijd: 50 minuten
Ingrediënten:
4 aardappelen (500 g), 1 tl olie
Toebereiding:
De aardappelen wassen en grondig afborstelen.
Met een vork meermaals in de aardappelen steken of ze kruiselings insnijden.
Wikkel de aardappelen elk in een stuk aluminiumfolie dat u met olie bestreken heeft. Leg de pakjes op de bakplaat.
In de kleine keuken op de tweede rail van onderen op 180°C boven- en onderwarmte ca. 40 - 60 minuten garen.
Als de aardappelen gaar zijn, de aluminiumfolie aan de bovenkant openen, de kruiselings ingesneden schil omhoog tillen en een dressing over de aardappelen gieten, die u zelf van kwark, zure room en kruiden kunt maken.
TIP:
Folieaardappelen zijn een ideaal bijgerecht bij barbecues of bij medium gebakken steaks en horen bij elk tuinfeest.
Men eet ze alleen met zout of ook met kruiden- of knoflookboter.

Appel-rijstschotel
Bereidingstijd: 60 minuten
Ingrediënten:
¾ l melk, 1 snufje zout, 175 g rondkorrelrijst, 1 pakje vanillesuiker, 2 eieren, 2 el suiker, 500 g appels, 1 el citroensap, 3 el poedersuiker, boter voor de ovenschaal
Toebereiding:
De melk, het zout en de rijst in een pan opkoken en op een laag vuur ca. 30 minuten laten opzwellen.
De eieren met de suiker en de vanillesuiker verroeren en door de rijst mengen.
De appels schillen, de klokhuizen verwijderen en de appels in dunne schijven snijden.
De rijst en de appels in afwisselende lagen in de met boter bestreken ovenschaal doen en de lagen zo verdelen dat de laatste laag uit appels bestaat. Deze appelschijven met citroensap bedruppelen en met poedersuiker bestrooien.
De ovenschaal op het rooster zetten en op de tweede rail van onderen in de oven schuiven, op 180°C boven- en onderwarmte ca. 20 minuten bakken.
TIP:
Als u de eidooiers en de eiwitten scheidt, het eiwit stijf klopt en door de rijst mengt, wordt de appel-rijstschotel luchtiger.

Gebakken kwarkpudding
Bereidingstijd: 70 minuten
Ingrediënten:
500 g abrikozen uit blik (of een ander soort fruit), 500 g magere kwark, ¼ l slagroom, 2 eieren, 3 el suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 pakje vanillepudding, boter voor de ovenschaal
Toebereiding:
Gebruik zomogelijk een ovale ovenschaal met een lengte van maximaal 26 cm.
Bestrijk de ovenschaal met boter en leg de abrikozen op de bodem.
De kwark, de slagroom en de eieren goed verroeren, bijv. met de ESGE-staafmixer. Voeg geleidelijk aan de suiker, vanillesuiker en de puddingpoeder toe en zorg ervoor dat alles goed gemengd wordt. De kwarkcrème over de vruchten verdelen.
De ovenschaal op het rooster zetten en op de tweede rail van onderen in de oven schuiven, op 160°C boven- en onderwarmte ca. 50 minuten bakken.
Bij deze kwarkpudding past een vruchtensaus heel goed.

BAKKEN

1. U kunt passende, normaal in de handel verkrijgbare bakvormen met een diameter van max. 28 cm gebruiken of de meegeleverde bakplaat.
2. Bij het bakken moet u steeds de boven- en onderwarmte gebruiken.
3. Als u bakvormen gebruikt, schuif het rooster dan a.u.b. op de onderste rail in de oven en zet de bakvorm op het rooster.
4. Om plat gebak of platte koekjes te bakken gebruikt u de bakplaat en schuift deze op de tweede rail van onderen in de oven.
5. Zet de functieschakelaar op boven- en onderwarmte en stel de bakovenschakelaar op de gewenste temperatuur in. Zodra de gewenste stand bereikt is, gaan de controlelampjes voor de temperatuur en de functie uit. Zodra het apparaat weer verwarmt, zijn de controlelampjes weer verlicht.
6. Na het bakken met behulp van een houten stokje controleren of het deeg gaar is. Als er geen deeg aan het stokje blijft plakken, is het gebak gaar en kan uit de oven gehaald worden.
7. Als er nog deeg aan het stokje blijft hangen, het gebak nog een paar minuten langer bakken met dezelfde instellingen als voorheen en daarna de test herhalen.

Kaneelkrans
Ingrediënten voor een kransvorm van 26 cm Ø:
5 eieren, 200 g suiker, ½ glasa kersenjam, ½ tl kaneel, 1 volle el cacao, 100 g gemalen noten, 350 g bloem , 1 pakje bakpoeder, evt. een beetje melk
Toebereiding:
De eieren, boter, jam en kaneel tot schuim verroeren.
De cacao, noten, bloem en het bakpoeder vermengen en door de schuimige massa roeren. Het deeg moet dikvloeibaar zijn. Zonodig een beetje melk toevoegen.
Het deeg in een ingevette kransvorm doen. Deze vorm op het rooster zetten en op de onderste rail in de oven schuiven.
Op 180°C boven- en onderwarmte ca. 50 minuten bakken.

Kaaskoek

Ingrediënten voor de bodem:
65 g boter, 75 g suiker, 1 ei, 200 g bloem, ½ pakje bakpoeder
Ingrediënten voor de vulling
500 g magere kwark, 150 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 pakje vanille-puddingpoeder, 3 eieren, 375 ml melk , 50 g gesmolten boter
Toebereiding:
Van de boter, suiker, het ei, de bloem en de bakpoeder een kneeddeeg maken.
Het deeg uitrollen en op de bodem en de rand van een springvorm (26 cm Ø) aanbrengen, waarvan alleen de bodem ingevet is; het deeg aan de rand ca. 3 cm hoog aandrukken.
De ingrediënten voor de vulling met elkaar verroeren en op het deeg gieten.
ATTENTIE: Denk eraan dat u een goed sluitende bakvorm gebruikt, want de vulling is in het begin nog dunvloeibaar.
De bakvorm op het rooster zetten en op de onderste rail in de oven schuiven.
Op 180°C boven- en onderwarmte ca. 80 minuten bakken.

Cake

Ingrediënten voor een kransvorm van 26 cm Ø:
250 g boter, 250 g suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 5 eieren, 450 g bloem, 1 pakje bakpoeder, 2 el cacaopoeder, 1 el melk
Toebereiding:
De bloem met de suiker, vanillesuiker en de eieren tot schuim verroeren.
De bloem met het bakpoeder mengen en door de eimassa roeren.
De helft van het deeg in de met boter bestreken en met bloem bestoven kransvorm doen.
De cacaopoeder en de melk onder het resterende deeg roeren.
Het donkergekleurde deeg op het lichtgekleurde deeg in de bakvorm doen en het donkergekleurde deeg met behulp van een vork spiraalvormig door het lichtgekleurde deeg verdelen.
Het rooster op de onderste rail in de oven schuiven en de bakvorm erop zetten.
Op 170°C boven- en onderwarmte in de voorverwarmde oven ca. 50 minuten bakken.

Vruchtenkruimeltaart

Ingrediënten voor het deeg:
100 g kwark, 1 ei, 1 el melk, 60 ml olie, 50 g suiker, 1 snufje zout , 200 g bloem , 1 pakje bakpoeder
Ingrediënten voor de vulling
500 g vruchten, afhankelijk van de tijd van het jaar, bijv. appels, abrikozen, kersen
Ingrediënten voor de kruimels:
100 g bloem, 50 g suiker, 2 snufjes kaneel, 50 g boter
Toebereiding:
De kwark, het ei, de melk, olie, suiker en het zout goed met elkaar verroeren.
De bloem en het bakpoeder mengen en door de kwarkmassa roeren, daarna met de hand kneden.
Het deeg uitrollen en op de ingevette bakplaat leggen.
De vruchten, afhankelijk van het soort vrucht, schillen, ontpitten, in stukken snijden en over het deeg verdelen.
Van de bloem, suiker, kaneel en de op kamertemperatuur verwarmde boter kruimels kneden.
Deze kruimels over het deeg verdelen.
De bakplaat op de tweede rails van onderen in de oven schuiven en de taart op 180°C boven- en onderwarmte ca. 30 minuten bakken.

Gistgebak - Basisdeeg

Bereidingstijd: 120 minuten, rechthoekige bakvorm met een lengte van 25 cm
Basisdeeg:
500 g bloem, 75 g suiker, 80 g zachte boter, 330 ml lauwwarme melk, ½ tl zout, 1 blokje gist
Voor het bestrijken: 1 eidooier, 1 el slagroom
Toebereiding:
Van de ingrediënten voor het basisdeeg een gistdeeg maken, dat zo lang gekneed en zo vaak op de bodem van de kom geslagen moet worden totdat het vanzelf van de bodem van de kom loslaat.
Het deeg op een warme plek laten rijzen, totdat het volume verdubbeld is.
Het deeg nogmaals goed doorkneden en in een ingevette bakvorm doen.
De eidooier met de slagroom mengen, het deeg hiermee bestrijken en in de lengte met een scherp mes insnijden
Het deeg nog eens 30 minuten laten rijzen.
De bakvorm op een rooster zetten, op de onderste rail in de kleine keuken schuiven en op 180°C boven- en onderwarmte ca. 45 minuten bakken.
U kunt de gistdeeg overigens ook in de UNOLD broodbakmachine Backmeister toebereiden.

Gevlochten gistbrood

Ingrediënten:
Basisdeeg zoals aangegeven, plus 1 ei
Toebereiding:
Een basisdeeg met een extra ei maken zoals hierboven beschreven.
Het deeg nogmaals kneden, vervolgens drie rollen uit het deeg vormen en daaruit een vlecht maken.

De bakplaat met bakpapier bedekken, de broodvlecht erop leggen, met ei bestrijken en nogmaals laten rijzen.
Het gevlochten gistbrood op de tweede rail van onderen op 180°C boven- en onderwarmte ca. 45 minuten bakken.

Schwarzwälder kersenkrans

Ingrediënten voor een kransvorm van 26 cm Ø:
Voor het deeg:
6 eieren, 4 el warm water, 200 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 2 mespuntjes kaneel, 200 g bloem, 1 el cacaopoeder, 1 el zetmeel, 1 tl bakpoeder
Voor de vulling:
1 glas morellen zonder pit, 1/8 kersenbrandenwijn, 1/8 l kersensap, 1 el suiker, 1 pakje rode gelatinepoeder, 1/4 l slagroom, 1 pakje vanillesuiker, 1 el poedersuiker, 2 el cacaopoeder
Toebereiding:
De eidooiers en de eiwitten scheiden en de eidooiers met het water, de suiker en de vanillesuiker met behulp van de ESGE-staaf¬mixer of een handmixer goed schuimig kloppen
De eiwitten stijf kloppen en het geklopte eiwit over de eimassa verdelen.
De bloem, het cacaopoeder, het zetmeel en het bakpoeder mengen en al zevend over de eimassa verdelen. Met een pannenlikker voorzichtig door de eimassa roeren.
Een „Frankfurter kransvorm“ of een springvorm met „tulbandinzet“ met boter en bloem bestrijken.
Het rooster op de onderste rail in de oven schuiven en de bakvorm erop zetten.
Op 170°C boven- en onderwarmte in de voorverwarmde kleine keuken ca. 45 minuten bakken.
Het rooster op de onderste rail in de oven schuiven. De bakvorm op het rooster zetten en de biscuit ca. 45 minuten bakken.
Daarna de biscuit uit de vorm halen en goed laten afkoelen (de hele nacht).
Het kersensap, de suiker en de kersenbrnadenwijn mengen en 2 el daarvan achterhouden. Hierin het rode gelatinepoeder verroeren. Het sap op de kookplaat verwarmen, het verroerde gelatinepoeder toevoegen en even laten opkoken.
Daarna de gelatine van de kookplaat verwijderen en alle kersen erdoor roeren, met uitzondering van 16 kersen die men achterhoudt. De vulling laten afkoelen.
De taart twee keer horizontaal doorsnijden.
De slagroom met de poedersuiker en de vanillesuiker heel stijf kloppen (evt. slagroomversteviger gebruiken).
De onderste taartlaag met de helft van de kersenvulling bestrijken en hierop 1/3 van de slagroom verdelen.
De middelste taartlaag hierop plaatsen en de resterende kersen en 1/3 slagroom erover verdelen.
De bovenste taartlaag erop plaatsen en de hele taart met slagroom bestrijken.
De krans met de cacao bestrooien en met de 16 kersen versieren. Met de resterende slagroom versieren en in de koelkast zetten.

Schoco Mocca Taart

Ingrediënten voor een springvorm van 18 cm (single vorm)
Voor het deeg:
3 eieren, 100 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 tl bakpoeder, 125 g bloem, 25 g (1 el) zetmeel
Voor de crème:
3 el gemalen koffie, ¼ l kokend water, 200 g slagroom, 8 el suiker, 3 el maïzena, 350 g zachte boter, 100 g geraspte pure chocolade, chocoladeblaadjes en geraspte chocolade
Toebereiding:
De eidooiers en de eiwitten scheiden en de eidooiers met de suiker en de vanillepoeder goed schuimig roeren.
De eiwitten stijf kloppen en het geklopte eiwit over de eimassa verdelen. De bakpoeder en de bloem mengen en samen met de maïzena al zevend over het deeg verdelen Voorzichtig door het deeg roeren.
Het deeg in de met boter en bloem bestreken bakvorm doen.
Het rooster op de onderste rail in de oven schuiven en de bakvorm erop zetten.
Op 170°C boven- en onderwarmte in de voorverwarmde kleine keuken ca. 35 minuten bakken.
De taartbodem goed laten afkoelen (evt. de hele nacht) en twee keer horizontaal doorsnijden.
Het kokende water over de gemalen koffie gieten, laten trekken en zeven. De maïzena met een beetje water verroeren.
De koffie op het fornuis aan de kook brengen, de geraspte chocolade toevoegen en de maïzena erdoor roeren. De massa zo lang met een garde opkloppen, totdat ze dik is.
De pan van het fornuis nemen, de koffiecrème iets laten afkoelen en de eidooiers erdoor roeren.
De crème laten afkoelen.
De boter tot schuim kloppen en steeds een lepel koffiecrème erdoor roeren.
3/4 van de koffiecrème over de onderste en de middelste taartlaag verdelen. De taartlagen op elkaar zetten en de taart met de resterende crème bestrijken en versie¬ren. De taart met chocoblaadjes en geraspte chocolade versieren en alvorens te serveren in de koelkast zetten.

TIP:
Als u wilt dat de taart een beetje zoeter smaakt, dan kunt u in plaats van pure chocolade melkchocolade gebruiken.
Als de mocca-botercrème eventueel gaat stollen, dan zet u de crème even in warm water en roert deze met een garde weer glad.

Savarin met aardbeien
Ingrediënten voor een Savarin-vorm van 22 cm
2 eieren, 2 el heet water, 100 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 125 g bloem, 30 g zetmeel, ½ tl bakpoeder, boter voor de bakvorm
Ingrediënten voor het begieten:
1/8 l water, 100 g suiker, 1 pakje vanillesuiker
Ingrediënten voor de gelatinelaag:
250 g aardbeien, 1 pakje rode gelatinepoeder, 1 el suiker
Ingrediënten voor de vulling:
500 g aardbeien, 1/8 l slagroom
Toebereiding:
Eieren, water, suiker en vanillesuiker met behulp van de ESGE-staafmixer tot schuim roeren.
De bloem, het zetmeel en het bakpoeder al zevend over de schuimmassa verdelen en erdoor roeren.
De bakvorm invetten en met meel bestuiven.
Het deeg in de bakvorm doen en de vorm op het rooster op de tweede rail van onderen op 170°C boven- en onderwarmte ca. 35 minuten bakken.
Laten afkoelen.
Ongeveer 3 uur voordat u de krans gaat serveren, moet hij in vloeistof gedompeld worden; hiervoor moet men water, suiker en vanillesuiker opkoken, de wijn toevoegen en 1/3 van deze vloeistof in de kransvorm gieten.
De krans voorzichtig in de vorm leggen, de resterende vloeistof eroverheen gieten en de Savarin circa 2 uur in de koelkast zetten, zodat de vloeistof goed kan intrekken.
Daarna 250 g aardbeien schoon maken, wassen, en in een maatbeker pureren met behulp van de ESGE-staafmixer. Water bij de gepureerde aardbeien doen, totdat de totale hoeveelheid ¼ l bedraagt en het mengsel volgens het voorschrift met de suiker en de gelatine opkoken.
De krans op een bord storten en de gelatine gelijkmatig eroverheen gieten.
500 g aardbeien schoon maken, wassen en in het midden van de krans leggen.
De slagroom stijf kloppen, in een spuitzak doen en de Savarin hiermee versieren.
De Savarin, die men ook met andere vruchten kan bereiden, goed gekoeld serveren.

Mandarijnentaart
Ingrediënten voor een bakvorm met een lengte van 25 cm
150 g magarine, 150 g suiker, 2 eieren, 1 pakje vanillesuiker, 4 el citroensap, 40 g gemalen hazelnoten, 200 g bloem
1 tl bakpoeder, 1 klein blikje mandarijnen, 100 g poedersuiker, 1 el citroensap
Toebereiding:
De margarine, de eieren, de suiker en vanillesuiker met 4 el citroensap tot schuim kloppen.
De hazelnoten door het deeg roeren en de bloem met het bakpoeder ook erdoor roeren.
De mandarijnen goed laten uitlekken en voorzichtig door het deeg roeren.
Het deeg in een ingevette bakvorm doen.
Het rooster op de onderste rail in de oven schuiven en de bakvorm erop zetten.
Op 170°C boven- en onderwarmte in de voorverwarmde kleine keuken ca. 30 minuten bakken.
De taart uit de vorm halen en laten afkoelen.
De poedersuiker en het citroensap verroeren tot een gladde massa en de taart hiermee bestrijken.

Perengebak
Ingrediënten:
4 plakken diepvries bladerdeeg, 8 halve peren uit blik, 4 tl perenbrandewijn, 1/4 l slagroom, 1 pakje vanillesuiker, 1/2 el suiker, 75 g poedersuiker
Toebereiding:
De plakken bladerdeeg 10 minuten laten ontdooien en elke plak in 4 driehoeken verdelen.
De bakplaat met bakpapier bedekken, de driehoeken op de bakplaat leggen en achtereenvolgens in de voorverwarmde oven op 230°C boven- en onderwarmte bakken.
De halve peren in de vorm van een waaier snijden en deze op 8 van de afgekoelde bladerdeeg driehoeken leggen. De perenbrandewijn eroverheen druppelen.
De slagroom opkloppen en zoeten met de suiker en de vanillesuiker. De zoete slagroom over de peren verdelen.
De resterende bladerdeeg-driehoeken op de slagroom leggen.
De gezeefde poedersuiker met de resterende perenbrandewijn tot een gladde massa verroeren en de driehoeken hiermee bestrijken.
TIP:
In plaats van birnengeist kunt u ook peren- of citroensap gebruiken.
De driehoeken kunnen met willekeurige vruchten gevuld worden.

Appel in bladerdeeg

Ingrediënten:
4 kleine appels, 1 el rozijnen, amandelstiften, 1 snufje kaneel, 1 el rum, 8 plakken diepvries bladerdeeg, 1 ei
Toebereiding:
De plakken bladerdeeg laten ontdooien. De rozijnen, kaneel en de amandelen met de rum mengen en laten trekken.
De appels schillen en de klokhuizen verwijderen. Met het rozijnen mengsel vullen.
De eidooier van het eiwit scheiden.
De ontdooide plakken bladerdeeg naast elkaar leggen (4+4). De randen met eiwit bestrijken, de plakken ietsjes over elkaar heen trekken en vastdrukken. Uit de zo ontstane deegplak 4 even grote stukken snijden.
Elke appel met een plak deeg omwikkelen en de randen afsnijden. Uit de deegresten bladeren en andere figuren snijden die als versiering dienen.
De deegappels met eigeel bestrijken, op de met bakpapier bedekte bakplaat leggen en op 180°C boven- en onderwarmte ca. 35 minuten bakken.

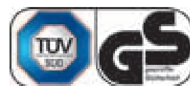
Soezen en eclairs

Ingrediënten voor het choux-deeg:
1/8 l water, 75 g bloem, 1 snufje zout, 25 g boter, 2 eieren, bakpapier
Voorstel voor de vullingen:
Vulling 1:
1/4 l melk, 1/2 pakje. chocoladepoeder, 1 volle tl gemalen koffie, 2 el suiker, 1 tl gelatine, 1/8 l slagroom
Vulling 2:
1 glas morellen, 1 pakje rode gelatinepoeder, 2 el suiker, 1/8 l slagroom
Toebereiding:
Het water en het zout in een pan aan de kook brengen. De bloem met een pollepel erdoor roeren.
Op een laag vuur zo lang blijven roeren, totdat een grote bol is ontstaan die van de bodem van de pan omhoog komt.
De deegbol 5 minuten laten afkoelen en in een hoge pot doen.
De eieren met elkaar verroeren en vervolgens door de deegbol roeren. Dit gaat het beste met het multimes van de ESGE-staafmixer. Evt. is niet de gehele eimassa nodig. De choux-deeg is klaar, als hij sterk glanst en gemakkelijk van de ESGE-staafmixer of de pollepel loskomt.
De bakplaat met bakpapier bedekken.
De oven ca. 5 minuten op 230°C voorverwarmen (boven- en onderwarmte).
Het deeg in een spuitzak doen. Voor soezen kleine roosjes van 4 cm Ø op het bakpapier spuiten. Voor eclairs spuit men telkens drie 4 cm lange reepjes, en wel twee naast elkaar en één er bovenop.
De bakplaat op de tweede rail van onderen in de oven schuiven en de soezen of eclairs op 180°C boven- en onderwarmte ca. 15-20 minuten bakken. De soezen of eclairs doorsnijden zolang ze nog heet zijn.
Voor de eerste vulling: De melk met de gemalen koffie en de suiker aan de kook brengen en de in water opgeloste gelatine erdoor roeren. Nadat de crème afgekoeld is, de slagroom erdoor roeren en de eclairs met de crème vullen, met poedersuiker of chocoladeglazuur versieren.
Bij de tweede vulling, die heel geschikt is voor soezen, eerst de morellen in een zeef doen. Het sap opvangen, met de suiker verwarmen en met de gelatine aandikken. De morellen aan de gelatinemassa toevoegen. Nadat de massa afgekoeld is, de soezen ermee vullen en met slagroom versieren.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 68855

DATI TECNICI







Potenza:	Max. 3.100 Watt, 220-240 V~, 50 Hz Forno 1.400 W (calore superiore 700 W, calore inferiore 700 W), piastre di cottura 1.700 W (piastra di cottura grande 1.000 W, piastra di cottura piccola 700 W)
Corpo:	In metallo, smaltato, nero
Sportello:	Vetro resistente al calore
Ingombro:	Ca. 54,5 x 36,5 x 33,0 cm (lu./la./h.)
Volume:	Camera di cottura 28 litri, L/P: ca. 38,5 x 29,0 cm, altezza utile ca. 20 cm
Peso:	Ca. 11,95 kg (incl. accessori)
Lunghezza cavo:	Ca. 80 cm, montato fisso
Dotazione:	Piastre di cottura regolabili separatamente da 1 - 5 Grande piastra di cottura, diametro 19,0 cm Piccola piastra di cottura, diametro 15,0 cm Forno max. 250 °C Potenza max. 3.100 Watt (forno 1.400 Watt, piastre di cottura 1.700 Watt) Vano interno con rivestimento anti-aderente Spiedo per girarrosto Funzionamento ricircolo aria
Accessori:	Istruzioni de uso, 1 spiedo per girarrosto con pinze, 1 teglia, 1 griglia, 1 solleva-griglia, 1 solleva-spiedo per girarrosto

Con riserva di modifiche tecniche.

PER LA SUA SICUREZZA

1. Legga con attenzione le istruzioni prima della messa in funzione e le conservi.
2. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con poca esperienza e/o scarsa conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona competente responsabile della loro sicurezza o a meno che non abbiano da essa ricevuto indicazioni su come utilizzare l'apparecchio.
3. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata secondo i dati indicati sulla targhetta.
5. Si prega di utilizzare l'apparecchio ad una presa a terra.
6. Questo apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o un sistema telecomandato.
7. Non utilizzare l'apparecchio su o nelle vicinanze di superfici calde.
8. L'apparecchio è solo per utilizzo in ambienti interni. Metta l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile.
9. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da pareti, mobili e oggetti infiammabili, come ad es. tende. Tenga lateralmente almeno 10 cm di distanza, verso l'alto almeno 30 cm di distanza dalle altre superfici.
10. Posizionare l'apparecchio con le spalle al muro
11. Non lasci mai l'apparecchio senza sorveglianza durante l'utilizzo.
12. Tenga sempre una distanza di min. 2 cm tra il cibo da cuocere nel forno e le resistenze elettriche superiori e inferiori, per evitare che l'alimento si incendi - pericolo di incendio!

13. Per cuocere nel forno utilizzi solo stoviglie adeguate.
14. Utilizzare solo gli accessori consigliati dal fabbricante. L'utilizzo di altri accessori può causare pericoli e danneggiare l'apparecchio.
15. L'apparecchio è esclusivamente per utilizzo domestico o altri utilizzi simili, ad es.
    - cucinini in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agricole,
    - per l'utilizzo da parte degli ospiti di hotel, motel o altri alloggi,
    - in pensioni private o case delle vacanze.
16. Non tirare il cavo di alimentazione. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione sugli spigoli della superficie di lavoro. Non avvolga mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio ed eviti di piegarlo.
17. Si assicuri che il cavo non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio. Non toccare le parti calde. Utilizzare sempre presine.
18. L'apparecchio si riscalda molto durante l'utilizzo. Utilizzi le presine. Non coprire in nessun caso l'apparecchio durante il funzionamento.
19. Durante il funzionamento assicurare una buona aerazione.
20. Utilizzi l'apparecchio solo in ambiente interno.
21. L'apparecchio non si spegne automaticamente. Pertanto dopo l'utilizzo mettere sempre il selettore di temperatura su 0 e staccare la spina dalla presa.
22. L'apparecchio non può essere immerso in acqua o altri fluidi.
23. Tutti i componenti devono essere asciugati completamente, prima del rimontaggio.
24. Prima di spostarlo, pulirlo o riporlo, lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Prima di maneggiare l'apparecchio, staccare sempre la spina.
25. Controlli regolarmente spina e cavo di collegamento per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, invii l'apparecchio per il controllo e/o la riparazione al nostro servizio clienti (trova l'indirizzo sulla garanzia). Riparazioni inadeguate possono causare pericoli notevoli per l'utente e fanno decadere la garanzia.



Attenzione! Durante l'utilizzo la porta e la superficie sono riscalda molto!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

AVVERTENZE GENERALI



L'apparecchio si riscalda molto durante l'utilizzo, anche all'esterno. Si assicuri che vi sia una distanza sufficiente da tutti gli oggetti combustibili ed un'aerazione sufficiente.
Utilizzi presine fino a che l'apparecchio è in uso e fino a quando è caldo.

1. Il Suo forno è ideale per la preparazione quotidiana di una varietà di alimenti. Poiché i tempi di cottura e le temperature possono essere leggermente diversi, Le consigliamo di controllare il processo di cottura e lo stato di cottura degli alimenti a intervalli regolari.
2. Per alcune ricette consigliamo di pre-riscaldare l'apparecchio. Accenda l'apparecchio, per queste ricette, ca. 5 - 10 minuti prima alla temperatura desiderata.
3. Consigliamo, in caso di utilizzo del calore inferiore, di spingere sempre gli alimenti da cuocere sul gradino inferiore del forno, o in caso di utilizzo del calore superiore, sul binario superiore.
4. Non utilizzi oggetti metallici per pulire il corpo o la teglia. La teglia non è anti-taglio. Mai tagliare dolci o pizza sulla teglia.
5. Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo, pertanto utilizzi sempre una presina.
6. La porta di vetro non è un piano di appoggio. Pertanto non metta pentole o altri oggetti sulla porta aperta per evitare danni al vetro.
7. Apra sempre con attenzione la porta in vetro, l'aria calda che si sprigiona potrebbe causare ustioni.
8. Consigliamo di tenere in caldo nel forno piatti cotti pronti solo per poco tempo, altrimenti possono seccarsi.
9. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, si spengono le spie di controllo di temperatura e funzionamento. Appena l'apparecchio si riscalda nuovamente, le spie di controllo si riaccendono.
10. Si assicuri, dopo l'utilizzo, di mettere tutti i tasti su 0 e di spegnere il tasto funzione.

11. In caso di non utilizzo, stacchi sempre la spina dalla presa.
12. In caso di utilizzo della funzione griglia, utilizzi solo il calore superiore! Altrimenti potrebbe gocciolare grasso sulle resistenze elettriche inferiori, e ciò causerebbe uno sviluppo di fumo esagerato ed un odore fastidioso.
13. La funzione girevole per grigliare sullo spiedo per girarrosto può essere accesa con il tasto (13).
14. Accenda le piastre di cottura solo quando è presente una pentola piena sulla piastra in questione. Utilizzi, secondo possibilità, solo pentole con fondo piano ed un diametro corrispondente alla grandezza delle piastre.
15. Può utilizzare entrambe le piastre di cottura mentre il forno è acceso. Consigliamo, tuttavia, in questo caso di utilizzare solo una piastra di cottura, per evitare un possibile sovraccarico del fusibile principale.

IL SUO NUOVO CUCININO



1	Piastra di cottura grande 1.000 W	8	Regolatore di temperatura piastra di cottura grande con spia di controllo
2	Piastra di cottura piccola 700 W	9	Regolatore di temperatura piastra di cottura piccola con spia di controllo
3	Spiedo per girarrosto con pinze	10	Regolatore di temperatura forno con spia di controllo
4	Solleva-spiedo per girarrosto	11	Tasto funzione calore superiore
5	Griglia	12	Tasto funzione calore inferiore
6	Solleva-griglia e solleva-teglia	13	Tasto funzione spiedo per girarrosto
7	Teglia		

PRIMA DEL PRIMO IMPIEGO

1. Rimuova tutti i materiali di imballo dall‘apparecchio e si assicuri che tutte le parti siano complete e non danneggiate.
2. Lavi tutte le parti rimovibili in acqua calda con un detergente delicato. Non utilizzi prodotti per la pulizia aggressivi o lana minerale. Sciacqui tutte le parti con acqua pulita. Asciughi tutte le parti con attenzione.
3. Passi sull‘alloggiamento un panno umido.
4. Passare sulle resistenze elettriche un panno umido ben strizzato, se necessario. Si assicuri che non penetri acqua nell‘alloggiamento.
5. L‘apparecchio non può essere immerso in acqua o altri fluidi.
6. Al primo utilizzo può svilupparsi fumo. Esso è innocuo. Consigliamo tuttavia di preriscaldare l‘apparecchio prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui.
7. Posizioni l’apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
8. Assicuri un‘aerazione sufficiente ed una distanza sufficiente da pareti e oggetti combustibili, come ad es. tende.
9. Si assicuri che tutti i tasti si trovino in posizione 0.
10. Inserire la spina in una presa (220-240 V~ corrente alternata).
11. Selezioni, tramite il selettore, una temperatura di 250 °C e azioni il calore superiore e quello inferiore premendo il tasto corrispondente. Le spie di controllo del tasto si accendono.
12. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, si spengono le spie di controllo di temperatura e funzionamento. Appena l‘apparecchio si riscalda nuovamente, le spie di controllo si riaccendono.
13. Consigliamo, prima del primo utilizzo, di riscaldare l‘apparecchio per ca. 10 minuti alla massima temperatura, fino a che non si sviluppa altro fumo.
14. Apra, durante questa fase di combustione, la finestra. Dopo la combustione, sull’apparecchio è possibile vedere tracce di utilizzo, esse tuttavia non intralciano il funzionamento dell’apparecchio e non possono costituire motivo di reclamo.
15. Spenga l‘apparecchio portando il tasto per temperatura e tempo su 0 e lo lasci raffreddare completamente.
16. Adesso il Suo apparecchio è pronto per l‘utilizzo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Spenga l‘apparecchio, prima della pulizia (tutti i tasti su 0), e stacchi la spina dalla presa.**
2. **Lasci raffreddare completamente l’apparecchio.**
3. L‘apparecchio non può essere immerso in acqua o altri fluidi, per la pulizia.
4. Tutte le parti rimovibili, come teglia, spiedo, griglia, etc. possono essere lavate in acqua calda con un detergente delicato. Sciacqui poi le parti con acqua pulita e le asciughi bene. Può anche lavare le parti in lavatrice.
5. Se dovessero bruciarsi resti di alimenti, le parti in questione possono essere immerse per poco tempo in acqua calda con un detergente delicato, per staccare tutti i residui.
6. Passare sulle resistenze elettriche un panno umido ben strizzato, eventualmente. Si assicuri che non penetri acqua nel corpo.
7. Sul corpo si può passare esternamente e internamente un panno umido. Si assicuri che non penetri acqua nell‘apparecchio.
8. I lati interni del forno sono dotati di una superficie di facile pulizia e possono essere puliti con un panno umido. Asciughi subito eventuali spruzzi con un panno umido.
9. Può passare sulle piastre di cottura un panno umido con un detergente delicato. Se gli alimenti dovessero cuocere troppo e bruciarsi, le piastre di cottura possono essere pulite con una spugna per pentole corrispondente.
10. Non utilizzi prodotti di pulizia aggressivi, lana minerale o simili.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

1. I tempi di cottura di cui sotto sono approssimativi, possono cambiare secondo qualità e quantità degli ingredienti, temperatura selezionata nonché gusto personale.
2. Se prepara pesce condito con paprika o altre spezie resistenti al calore, riduca leggermente la temperatura e prolunghi corrispondentemente il tempo di cottura.
3. In caso di utilizzo della griglia o dello spiedo per girarrosto dovrebbe spingere sempre la vaschetta di raccolta grasso sul binario inferiore.
4. In caso di grigliatura, girare l'alimento più volte per ottenere una doratura uniforme.
5. Per dolci e sformati, osservi i tempi di cottura menzionati nelle ricette.
6. Sulle seguenti pagine trova indicazioni per l'utilizzo delle diverse funzioni nonché proposte di ricette per il relativo tipo di utilizzo.

Alimento da grigliare	**Utilizzo**	**Binari (v. sotto)**	**Temp. °C**	**Pre-riscaldamento a 250°C**	**Tempo di cottura, ca.**
Bistecca di maiale	Griglia	3	200-250°C	10 min.	circa 10 min. per lato
Pollo, intero	Spiedo per girarrosto		200-250°C		circa 60 min.
Ala di pollo	Griglia	3	200-250°C		circa 40 min.
Coscia di pollo	Griglia	3	200-250°C		circa 45 min.
Medaglioni di maiale	Griglia	3	200-250°C	10 min.	circa 35 min.
Anatra, 1,8 kg	Spiedo per girarrosto		200-250°C		circa 150 min.
Tacchino al latte, 700 g	Spiedo per girarrosto		200-250°C		circa 60 min.
Fagiano	Spiedo per girarrosto		200-250°C		circa 80 min.
Pernici	Spiedo per girarrosto		200-250°C		circa 45 min.
Polpettone	Griglia	2	160-180°C		circa 80 min.
Trota al cartoccio	Griglia	2	180°C		circa 20 min.
Kasseler in Teig (Costata con rivestimento di pastella)	Griglia	2	180°C		circa 30 min.

COTTURA SU PIASTRE DI COTTURA

1. Può utilizzare le piastre di cottura come su un fornello comune o una piastra singola per cuocere e arrostire in pentole e padelle.
2. A scelta può utilizzare solo una delle due piastre di cottura o entrambe le piastre al contempo.
3. Accenda la piastra di cottura desiderata, portando il selettore corrispondente sull‘impostazione desiderata tra 1 e MAX.
4. Per cuocere utilizzi sempre pentole con fondo piano, in maniera tale che esista un buon contatto con la piastra di cottura. Secondo possibilità il fondo della pentola dovrebbe avere lo stesso diametro della piastra di cottura.
5. Ruoti, dopo l‘utilizzo, il regolatore della temperatura immediatamente di nuovo su 0.
6. Stacchi la spina dalla presa.
7. Dopo lo spegnimento, la piastra di cottura rimane calda per un po‘ di tempo. Può utilizzare questo calore residuo ad es. per tenere caldi gli alimenti.
8. Può utilizzare entrambe le piastre di cottura mentre il forno è acceso. Consigliamo, tuttavia, in questo caso di utilizzare solo una piastra di cottura per evitare un possibile sovraccarico del fusibile principale.

SCONGELARE

1. Può utilizzare il cucinino anche per scongelare carne, pollame, pane e panini.
2. Spinga la teglia/vaschetta raccogli-grassi sul binario inferiore.
3. Inserisca la griglia sul secondo binario dal basso.
4. Posizioni gli alimenti congelati sulla griglia o in una vaschetta resistente al calore e la collochi sulla griglia.
5. Consigliamo, per scongelare, la temperatura più bassa (ca. 100 °C), per evitare che gli alimenti si secchino.
6. Accenda il calore superiore e quello inferiore. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, si spengono le spie di controllo di temperatura e funzionamento. Appena l‘apparecchio si riscalda nuovamente, le spie di controllo si riaccendono.

PASSARE IN FORNO

1. Il cucinino è l‘ideale per passare in forno panini e pane (anche surgelati).
2. Pre-riscaldi l‘apparecchio per ca. 5 minuti con calore superiore e inferiore a ca. 200 °C.
3. Spinga la teglia o la griglia sul binario inferiore.
4. Posizioni i biscotti sulla teglia o sulla griglia e la cuocia secondo il Suo gusto.

GRATINARE

1. Inserisca la teglia o la griglia con gli alimenti da gratinare nel terzo binario dal basso.
2. Imposti la temperatura desiderata. Per gratinare rapidamente, consigliamo 250 °C.
3. Accenda il calore superiore e quello inferiore.
4. In caso di gratinatura, l‘alimento va controllato a intervalli ravvicinati, perché la superficie non si bruci.

Toast Hawaii

Ingredienti:
4 fette di pan carré, 4 fette di prosciutto cotto, 4 fette di ananas, 4 fette di Edamer
Preparazione:
posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente a 250°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato.
Su ogni toast posizionare una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e poi una fetta di formaggio.
Posizionare il pane guarnito sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 250°C per ca. 5 minuti.

Toast alla mozzarella
Ingredienti:
4 fette di pan carré, 1 pomodoro carnoso, alcune foglie di basilico, 2 mozzarelline, pepe nero macinato
Preparazione:
posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente a 250°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato.
Tagliare i pomodori a fette e posizionarli sul pane. Spargervi sopra alcune fette di basilico.
Tagliare la mozzarella a fette e distribuire sul pane, condire con pepe.
Posizionare il pane sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 5 minuti.

Toast pizza
Ingredienti:
4 fette di pan carré, 2 fette di Cervelatwurst, 1 fetta di prosciutto cotto, 1 pomodoro piccolo, 1 cucchiaio di fettine di champignon, 2 fette di Edamer, 2 cucchiai di panna acida, ½ cucchiaino di origano, sale e pepe
Preparazione:
posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente a 250°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato.
Tagliare a dadini tutti gli ingredienti tranne la panna e i condimenti, mescolare con panna e condimenti e distribuire sulle fette di pane tostate.
Posizionare il pane sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 5 minuti.

Toast Curry
Ingredienti:
4 fette di pan carré, 100 g pollo, cotto (ad es. filetto di petto di pollo, o resti di pollo grigliati) o Schweinebraten (arrosto di maiale in stile bavarese), 2 cucchiai di Grill Sauce, gusto di curry (prodotto finito), 2 fette di ananas, 1 cucchiaino di cocco grattugiato, 4 fette di Edamer, polvere di curry
Preparazione:
posizionare le fette di pan carré sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di toast brevemente a 250°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato.
Tagliare a dadini finissimi carne ed ananas, mescolare con salsa curry e cocco grattugiato e distribuire fette di pane tostate. Guarnire con una fetta di formaggio.
Posizionare il pane sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 5 minuti.
Per servire, cospargere con polvere di curry.

Toast di Bratwurst (salsiccia) francese
Ingredienti:
4 fette di pane misto di segale e frumento a cassetta, 16 salsiccette di Norimberga (precedentemente arrostite in padella), 100 g di crauti cotti, 1 cucchiaino di cumino, 30 g di Gouda grattugiata, 3 cucchiai di panna acida, 1 cucchiaio di cipolle arrostite
Preparazione:
posizionare il pane misto di segale e frumento sulla griglia, infilare la griglia nel terzo binario dal basso e tostare le fette di pane brevemente a 250°C di calore superiore ed inferiore, fino a che il lato superiore non è leggermente dorato, poi girare e tostare per breve tempo anche il secondo lato.
Posizionare 4 salsicce arrostite su una fetta di pane, distribuire i crauti sulla salsiccia.
Mescolare la Gouda con il cumino e la panna acida e spalmare sul pane.
Posizionare il pane sulla teglia ingrassata, inserirla nel terzo binario dal basso nel forno e gratinare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 5 minuti.

Sformato di pasta
Tempo di preparazione: 60 minuti
Ingredienti:
250 g di pasta tipo pipette, 400 g di cotoletta di maiale, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiai di olio, 1/4 l di brodo di carne caldo, 1 cucchiaio di basilico triturato, 4 pomodori, 1 cucchiaino di sale, 250 g di zucchine, 1 presa di timo essiccato, 100 g di Emmental grattugiato, 1 cucchiaio di basilico triturato
Preparazione:
Cuocere la pasta al dente secondo le indicazioni sulla confezione. Riscaldare 2 cucchiai di olio in una padella sul fornello e cuocere al vapore le cipolle sminuzzate e l'aglio triturato.
Aggiungere la carne tagliata a fette sottili alle cipolle e rosolare. Versare il brodo di carne e stufare tutto per 8 minuti.
Tagliare le zucchine a fettine, rosolare leggermente nell'olio restante sui due lati, salare e

condire con timo. Pelare e tagliare a dadini i pomodori.
Ingrassare la forma con l‘olio derivante dalla cottura al vapore delle fette di zucchine. Riempire la metà della quantità di pasta e collocarvi sopra a strati i dadini di pomodori, le fette di zucchine e infine il resto della pasta.
Spargere il formaggio sullo sformato e spingere sulla griglia sul secondo binario dal basso nel forno. Gratinare a 230° di calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti.

Sformato di asparagi
Tempo di preparazione: 50 minuti
Ingredienti:
500 g di asparagi da conserva, 300 g di prosciutto cotto magro, 2 cucchiai di burro, 2 cucchiai di farina, 1/4 l di latte, 1/8 l di vino bianco secco, 150 g di formaggio fuso, 2 tuorli d‘uovo, 1 cucchiaio di basilico triturato, burro per lo stampo
Preparazione:
Tagliare gli asparagi in pezzi da 5 cm di lunghezza. Tagliare il prosciutto a fette sottili. Introdurre entrambi nello stampo imburrato per sformati.
Sciogliere il burro in una pentola sul fornello, arrostirvi la farina fino ad ottenere un color giallo chiaro. Sfumare il soffritto con farina con il latte e il vino.
Cuocere la salsa mescolando costantemente per 5 minuti e infine fondervi il formaggio.
Prendere la salsa dalla piastra di cottura e introdurre il tuorlo d‘uovo.
Versare la salsa sugli asparagi nello stampo per sformati. Spingere lo sformato sulla griglia sul secondo binario da sotto nel forno e gratinare a 190°C di calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti. Servire immediatamente.
Consiglio:
Servire insieme allo sformato di asparagi patate principessa e insalata verde.

GRIGLIARE CON LO SPIEDO PER GIRARROSTO

1. Spinga sempre la vaschetta di raccolta grassi sul gradino inferiore, per raccogliere il grasso gocciolante, perché non goccioli sulla resistenza elettrica e non si bruci.
2. Lo spiedo è adatto in particolare per grigliare pollame fino a ca. 2 kg o Rollbraten (arrosto legato con spago) fino a ca. 1 kg.
3. Spinga una delle pinze sullo spiedo, in maniera tale che le punte indichino il centro.
4. Spinga poi lo spiedo, possibilmente nel centro, attraverso l‘alimento preparato e condito.
5. Metta la seconda pinza con le punte rivolte verso il centro che indicano lo spiedo.
6. Spinga entrambe le pinze sull‘alimento da grigliare, in maniera tale che esso sia fissato nel centro dello spiedo. E‘ importante che lo spiedo venga posizionato con precisione nel centro dell‘alimento da grigliare, perché esso venga girato e dorato uniformemente. Legare eventualmente le parti sporgenti nel pollame con filo da cucina.
7. Fissi le pinze con l‘aiuto delle viti d‘arresto, serrando le viti. Osservi che le viti d‘arresto non devono essere fissate dietro i due punti 1 + 2.
8. Introduca adesso lo spiedo nella camera di cottura dapprima con il lato appuntito nella scanalatura corrispondente, sulla sinistra.
9. L‘altra estremità dello spiedo viene agganciata nel supporto sul lato destro.
10. Imposti adesso sul selettore di temperatura del forno una temperatura di 250 °C. Imposti il selettore di funzione su calore superiore e calore inferiore. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, si spengono le spie di controllo di temperatura e funzionamento. Appena l‘apparecchio si riscalda nuovamente, le spie di controllo si riaccendono.
11. Consigliamo di cospargere l‘alimento, durante la cottura, più volte con olio o marinata, perché non si secchi e per formare una crosta croccante.

Pollo grigliato croccante
Tempo di preparazione: circa 70 minuti
Ingredienti:
1 pollo ca. 1 kg, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di paprika, 2 cucchiai di olio
Con sale, paprika ed olio, produrre una marinata e cospargere il pollo.
Infilzare la carne condita sullo spiedo e fissare con le due pinze. Legare eventualmente le parti sporgenti come ad es. le ali con filo da cucina.
Agganciare lo spiedo per girarrosto nell‘apparecchio.
Grigliare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 60 minuti.

Pernici
Tempo di preparazione: 45 minuti
Ingredienti:
2 pernici da 500 g, 400 g di salsiccia, 100 g pancetta affumicata mista, 1/4 l di brodo di

carne, 1/8 l di birra scura, 2 cucchiai di addensante scuro
Preparazione:
Riempire le pernici con la salsiccia e cucire insieme. Legare le ali e le gambe con le fette di pancetta al corpo.
Infilzare la carne condita sullo spiedo e fissare con le due pinze. Legare eventualmente le parti sporgenti come ad es. le ali con filo da cucina.
Agganciare lo spiedo per girarrosto nell'apparecchio.
Grigliare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 45 minuti. Mescolare il fondo di cottura, in una pentola sul fornello, con addensante, e lasciare bollire per poco tempo. Infine mescolare la birra e non fare bollire più.

Fagiano arrosto
Ingredienti:
1 fagiano, ca. 1 kg , 100 g di gallinaccio dal barattolo, 1 cipolla tagliata fine, 100 g di pancetta affumicata mista, 1 panino raffermo, 100 g di pancetta grassa, 3 cucchiaio di basilico triturato fine, 1 uovo, 1/4 di cucchiaino di sale, 1 presa di noce moscata, 1 pizzico di pepe, 1/8 l di brodo di carne, 1/8 l di vino rosso, 1 vasetto di panna acida
Preparazione:
Ammorbidire il panino in acqua calda. Arrostire e dorare, fino ad ottenere un colore giallo oro, la pancetta grassa tagliata a dadini, insieme alle cipolle, in una padella sul fornello. Aggiungere il panino strizzato e spezzettato, il gallinaccio, il basilico e l'uovo con il condimento e mescolare bene. Riempire il fagiano con questa miscela e cucire. Avvolgere il fagiano con le fette di pancetta e fasciare con il filo da cucina, così le gambe e le ali poggiano stabilmente sul corpo.
Infilzare la carne condita sullo spiedo e fissare le due pinze. Legare eventualmente le parti sporgenti come ad es. le ali con filo da cucina.
Agganciare lo spiedo per girarrosto nell'apparecchio.
Grigliare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 80 minuti.
15 minuti prima della fine del tempo di cottura, staccare il filo, rimuovere la pancetta, in maniera tale che il fagiano diventi dorato.
Sciogliere il fondo di cottura dal cassetto con brodo di carne, introdurre in una pentola e riscaldare insieme al vino rosso. Mescolare con la panna acida.

Rollé di tacchino
Tempo di preparazione: circa 70 minuti
Ingredienti:
700 g di rollé di tacchino, 1 cucchiaino di sale, 1 spicchio d'aglio triturato, 1 cucchiaino di aceto, 1 cucchiaio di olio, 1/4 di cucchiaino di pepe, 150 g di pancetta affumicata mista a fette, 1/8 l di vino rosso secco, 1/4 l di acqua calda, 100 g di panna acida
Preparazione:
Mescolare sbattendo il sale, l'aglio, l'aceto, il pepe con l'olio e poi cospargere il rollé.
Avvolgere l'arrosto con le fette di pancetta affumicata e legare con filo da cucina.
Infilzare la carne condita sullo spiedo e fissare le due pinze.
Agganciare lo spiedo per girarrosto nell'apparecchio.
Grigliare a 250° di calore superiore e inferiore per ca. 60 minuti. Si raccoglie il sughetto che fuoriesce dall'arrosto nella vaschetta di raccolta grassi. Dopo la fine del tempo di cottura, estrarre il cassetto e versare il fondo di cottura in una pentola. Reintrodurre il cassetto.
Riscaldare il fondo di cottura sul fornello (non cuocere), mescolare vino e panna. Rimuovere la pancetta e il filo da cucina, tagliare a fette e servire con la salsa.

Anatra arrosto
Tempo di preparazione: 3 ore
Ingredienti per 8 persone:
1 anatra (ca. 1,8 kg), del sale, 1 cucchiaino di pepe, 1/8 l di birra scura, 1/8 l di vino rosso, 1 cucchiaino di fecola, mescolati in un po' d'acqua
Preparazione:
Lavare l'anatra e rimuovere il grasso in eccesso. Riempire l'anatra a proprio gusto e cucire. Legare bene le ali con filo da cucina al corpo.
Mescolare sale e pepe con birra e cospargervi l'anatra. Se l'anatra viene cotta senza ripieno, condire anche all'interno. Infilzare più volte la pelle ricca di grassi con una forchetta.
Fissare l'anatra sullo spiedo per girarrosto e agganciare nel forno.
Grigliare a 250°C di calore superiore e inferiore per ca. 2,5 ore.
Tenere calda l'anatra, alla fine del tempo di cottura, nel forno caldo.
Dopo la fine del tempo di cottura, fare bollire il fondo di cottura dal cassetto con il vino: Mescolare la fecola con acqua e legarvi la salsa. Condire la salsa.
Rimuovere l'anatra dallo spiedo, trinciare e servire con la salsa.
Consiglio:
Insieme a questo arrosto, per i giorni di festa, si servono cavolo rosso stufato con le mele e gnocchi di patate o gnocchi di pane.
Se lo preferisce magro, utilizzi una tacchina giovane.

ARROSTIRE E CUOCERE

1. Nel cucinino può preparare eccezionali sformati, arrosti ed altri piatti.
2. A tale scopo utilizzare la griglia, su cui si posizionerà la relativa casseruola, lo stampo per sformati o pentole in ghisa, oppure la teglia.
3. Imposti, tramite il selettore di temperatura (7), la temperatura desiderata nonché con il selettore di funzione (4), a seconda della ricetta, calore superiore e inferiore o solo calore inferiore. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, si spengono le spie di controllo di temperatura e funzionamento. Appena l'apparecchio si riscalda nuovamente, le spie di controllo si riaccendono.

Polpettone

Tempo di preparazione: 75 minuti
Ingredienti:
500 g di carne trita mista, 150 g di fegato di maiale triturato, 1 panino vecchio, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 uovo, 1 cucchiaino di sale, 3 prese di noce moscata, 3 prese di pepe, 150 g di pancetta mista e tagliata fine, 1 cucchiaino di polvere di paprika, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di pangrattato
Preparazione:
Ammorbidire il panino in acqua. Sbucciare le cipolle e lo spicchio d'aglio e triturare finemente.
Impastare il panino sminuzzato, le cipolle, la carne trita, il fegato triturato, l'uovo, il sale, la senape e il condimento con il pangrattato.
Dall'impasto formare una pagnotta lunga e metterla in uno stampo per sformati e decorarla con fette di pancetta.
Posizionare il polpettone sulla griglia, spingere sul secondo binario dal basso e arrostire a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 50 minuti, eventualmente dopo 30 minuti portare a 160°C.

Cosciotto d'agnello

Tempo di marinatura: 6 ore
Tempo di preparazione: 60 80 minuti
Ingredienti:
1,5 kg di cosciotto di agnello con ossa, 3 spicchi d'aglio, 3 cipolle, 1/4 l di brodo di carne caldo, 1/8 l di vino bianco secco, 1 cucchiaino di fecola
Per la marinata:
70 g di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaio di farina, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaino di rosmarino essiccato, ¼ di cucchiaino di cumino, ¼ di cucchiaino di pepe
Preparazione:
Incidere leggermente il cosciotto a croce e creare con un coltello appuntito piccole incisioni in cui introdurre spicchi d'aglio sbucciati e alla julienne¬, per riempirvi il cosciotto.
Mescolare il concentrato di pomodoro con farina, sale, succo di limone, rosmarino, cumino e pepe. Cospargervi il cosciotto e lasciare riposare in frigorifero per 6 ore.
Mettere il cosciotto di agnello in una pentola di ghisa e spingerla sulla griglia sul binario più basso del forno. Ornare l'arrosto con anelli di cipolla. Cuocere il cosciotto a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 150/180 minuti.
Quando le cipolle sono dorate, posizionarle sul fondo della pentola e versarvi brodo di carne.
Gradualmente versare il restante brodo di carne e il vino sul cosciotto e girarlo dopo 2/3 del tempo di cottura. Quando il tempo di cottura si è concluso, lasciare riposare il cosciotto ancora per 10 minuti nel forno spento.
Sciogliere il fondo di cottura, con dell'acqua, dalla scodella, legare con fecola e condire.
Sono ideali per il cosciotto di agnello fagioli verdi e gratin di patate.

Bistecche di maiale

Ingredienti:
4 bistecche di maiale da ca. 200 g ciascuna, 1 cucchiaino di sale, una spruzzata di tabasco, 2 cucchiaini di paprika, 3 cucchiai di olio
Preparazione:
con sale, tabasco, paprika ed olio preparare una marinata e marinarvi dentro le bistecche per ca. 2 ore.
Mettere le bistecche condite sulla griglia, spingerla nel forno sul binario 3 e grigliare le bistecche a 250°C di calore superiore e inferiore su ogni lato per ca. 10 minuti.
Consiglio:
Se ha fretta, prenda bistecche già condite dal macellaio.

Costata di maiale in salamoia in pasta sfoglia

Tempo di preparazione: 45 minuti
Ingredienti:
300 g di pasta sfoglia, surgelata, 1 kg di costata di maiale cotta magra, 1 uovo separato
Preparazione:
Lasciare scongelare la pasta sfoglia. Cospargere la sfoglia scongelata sui bordi con bianco d'uovo e incollare formando un grande rettangolo.
Posizionare il rivestimento di impasto sulla carne in maniera tale che la superficie inferiore

del pezzo di carne non sia coperta. Tagliare i bordi di impasto sporgenti.
Dai resti di impasto tagliare foglie e fiori e decorarvi il rivestimento di impasto.
Mescolare il tuorlo d'uovo con il resto del bianco d'uovo e spennellarvi il rivestimento di impasto.
Posizionare la costata di maiale sulla teglia e cuocere sul secondo binario dal basso con calore inferiore e superiore di 180°C per ca. 30 minuti.
Consiglio: come contorno è ottima una sostanziosa insalata di patate.

Spalla di maiale
Tempo di preparazione: 100 minuti
Ingredienti:
1 kg di spalla di maiale con cotenna incisa a rombi (dal macellaio), 1 cucchiaino di sale, ¼ di cucchiaino di pepe, ¼ di cucchiaino di cumino, 1 cipolla, 2 chiodi di garofano, 2 cucchiai di olio, ¼ l di acqua calda, 1/8 l di panna dolce, 10 prugne secche snocciolate
Preparazione:
Ammorbidire le prugne secche in 1/8 l di acqua calda.
Condire la carne con pepe, cumino e sale e mettere con la cotenna verso il basso in una padella.
Spingere nel forno la pentola in ghisa sulla griglia sul binario più basso.
Tagliare le cipolle a fette e posizionarle sulla carne.
Cuocere l'arrosto a 200°C di calore superiore e inferiore per ca. 120 minuti.
Quando le cipolle sono dorate, girare la carne e versare 1/8 l di acqua calda con i chiodi di garofano nella padella. Cuocere a puntino la carne.
Dopo la fine del tempo di cottura lasciare riposare la spalla di maiale croccante ancora per ca. 10 minuti nell'apparecchio.
Versare il fondo di cottura dalla scodella in una pentola, aggiungere le prugne tagliate in strisce sottili a lasciare cuocere a fuoco lento tutto su un fornello per un po' di tempo. Infine aggiungere la panna.

Lasagne
Tempo di preparazione: 90 minuti
Ingredienti:
250 g di sfoglia per lasagne, 500 g di carne trista mista, 2 cucchiai di olio, 2 cipolle, ½ cucchiaino di origano, 1 cucchiaino di polvere di paprika, 1 cucchiaino di sale, 70 g, concentrato di pomodori, 2 cucchiai di burro, 2 cucchiai di farina, ½ l di latte, ¼ l di vino bianco secco, ½ cucchiaino di sale, 2 prese di pepe, 100 g di Emmental grattugiato , 50 g di parmigiano grattugiato, 3 cucchiai di panna dolce, burro per lo stampo
Preparazione:
Cuocere la pasta secondo le indicazioni presenti sulla confezione e poi immergere in acqua fredda.
Tagliare le cipolle in pezzi sottili e rosolare in una padella sul fornello con olio. Aggiungere carne trita e cuocere mescolando. Aggiungere origano, paprika e 1/2 cucchiaino di sale e mettere da parte la miscela.
In una pentola preparare con burro e farina un soffritto, sfumato con latte e vino. Mescolando cuocere costantemente per 5 minuti e condire con sale e pepe.
Imburrare uno stampo per sformati e, sotto, uno strato di sfoglie per lasagne. Sopra la miscela di carne trita e poi la salsa. Ripetere questo processo a strati sottili, concludendo con uno strato di pasta.
Versare il resto del sugo sulle lasagne, cospargere di formaggio e fare gocciolare la panna.
Coprire lo stampo con una pellicola di alluminio e cuocere sulla griglia sul binario più basso del forno a 200°C di calore superiore e inferiore per ca. 45 minuti. Dopo i 2/3 del tempo di cottura, rimuovere la pellicola.

Sformato di crauti
Tempo di preparazione: 80 minuti
Ingredienti:
800 g di crauti, 1/8 l di brodo di carne, 1/8 l di succo di mela, 1 foglia di alloro, 2 bacche di ginepro, 1 peperone grande e rosso, 100 g di pancetta mista, 500 g di patate cotte, 2 cucchiai di vino bianco, 2 cucchiai di panna acida, 1 cucchiaio di burro, burro per lo stampo
Preparazione:
Cuocere a vapore i crauti in una pentola sul fornello insieme al brodo di carne, al succo di mela e al condimento per ca. 35 minuti.
Pulire il peperone e tagliarlo a strisce.
Tagliare a dadini la pancetta e cuocere in padella fino a renderla croccante. Aggiungere la paprika e arrostirla insieme per poco tempo.
Pelare le patate e tagliarle a strisce sottili o affettarle.
Mescolare i crauti con pancetta alla paprika e vino, introdurre nello stampo per sformati e coprire con fette di patate.
Mescolare il basilico con la panna acida e versare questo impasto sulle fette di patate. Mettervi sopra il burro a pezzettini.
Cuocere lo sformato sul secondo binario dal basso a 200°C di calore superiore e inferiore per ca. 25 minuti.

Trote al vapore
Tempo di preparazione: 30 minuti
Ingredienti:

4 trote ciascuna da 200 g, 4 gambi di basilico, succo di 1 limone, sale e pepe, 4 pezzi di pellicola in alluminio
Preparazione:
pre-riscaldare il cucinino per 5 minuti a 250°C di calore superiore e inferiore.
Condire le trote e frizionare con succo di limone.
Avvolgere ciascuna trota in un pezzo di pellicola in alluminio, precedentemente spalmata di burro, perché la pelle del pesce non rimanga attaccata alla pellicola.
Posizionare i pacchetti di trote sulla teglia, spingere sul secondo binario dal basso nel forno e cuocere al vapore a 180°C di vapore superiore e inferiore per ca. 20 minuti.
Consiglio:
Arricchisca questa ricetta tradizionale per le trote con patate salate, burro liquido e fette di limone. Ideale insieme alla trota è anche la panna ai frutti di mare.

Verdure miste
Ingredienti:
1000 g di verdura mista di stagione, lavata, 1-2 cucchiai di erbe miste, 1 cucchiaino di spezie in polvere per verdura
Preparazione:
Tagliare le parti più grandi di verdura a strisce sottili.
Mescolare la verdura con spezie in polvere e distribuire su 10 pezzi di pellicola in alluminio.
Eventualmente aggiungere pezzettini di burro.
Sollevare la pellicola dai bordi e arrotolare insieme le estremità in maniera da creare un pacchettino.
Posizionare il pacchettino di verdura sulla teglia e cuocere nel forno a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 30 minuti. Il tempo di cottura può essere più corto o più lungo a seconda della verdura utilizzata.
Cospargere la verdura, dopo la cottura, con crauti sminuzzati freschi.

Patate alla pancetta
Tempo di preparazione: 50 minuti
Ingredienti:
4 patate da ca. 500 g, 150 g di pancetta mista, 1 cucchiaino di olio, 1 cucchiaio di basilico triturato
Preparazione:
Pelare le patate e tagliarle a strisce sottili in maniera da creare un ventaglio. Ciò è facilmente possibile posizionando le patate su un cucchiaio e tagliandole su esso.
Spezzettare la pancetta a fette finissime e distribuirla tra le singole fette di patate.
Oliare quattro pellicole in alluminio e avvolgerci ogni ventaglio di patate. Mettere il pacchetto sulla teglia.
Cuocere nel cucinino, sul secondo binario dal basso, a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 40-60 minuti.
Negli ultimi 10 minuti aprire la pellicola e cuocere le patate.
Cospargere le patate calde con basilico triturato e servire nella pellicola.
Consiglio:
Le patate a ventaglio possono essere riempite anche con anelli di cipolla e dell‘aglio. Può anche distribuire del cumino tra le fette.

Patate al cartoccio
Tempo di preparazione: 50 minuti
Ingredienti:
4 patate (500 g), 1 cucchiaino di olio
Preparazione:
Lavare le patate e pulire a fondo. Pungere più volte con una forchetta o incidere a croce.
Avvolga le patate singolarmente in una pellicola di alluminio oleata. Metta il pacchetto sulla teglia.
Cuocere nel cucinino, sul secondo binario dal basso a 180°C di calore superiore e inferiore, per ca. 40-60 minuti.
Dopo la cottura aprire la pellicola sopra, sollevare la buccia incisa a croce e sulle patate mettere un condimento preparato con quark, panna acida ed erbette.
Consiglio:
le patate al cartoccio sono un complemento ideale per i barbecue o per bistecche di colore rosa pallido, per ogni party in giardino.
Si mangiano o cosparse di sale o con burro alle erbe o all‘aglio.

Sformato di riso alle mele
Tempo di preparazione: 60 minuti
Ingredienti:
¾ l di latte, 1 presa di sale, 175 g di riso rotondo, 1 bustina di zucchero vanigliato, 2 uova, 2 cucchiai di zucchero, 500 g di mele, 1 cucchiaio di succo di limone, 3 cucchiai di zucchero in polvere, burro per lo stampo
Preparazione:
Dare una prima cottura a latte, sale e riso in una pentola sul fornello e lasciare espandere per ca. 30 minuti con poco calore.
Sbattere le uova con zucchero e zucchero vanigliato e mescolare con il riso.
Sbucciare le mele, estrarre il torsolo e tagliare a fettine sottili.
Introdurre alternativamente riso e mele nello stampo per sformati imburrato e distribuire gli strati in maniera tale che alla fine vi sia uno

strato di mele. Spruzzare su queste mele del succo di limone e cospargere di zucchero in polvere.
Spingere lo stampo per sformati sulla griglia sul secondo binario dal basso nel forno e cuocere a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti.
Consiglio:
se separa le uova, sbatta il bianco d'uovo vigorosamente e lo distribuisca nel riso: lo sformato sarà più morbido.

Sformato di quark
Tempo di preparazione: 70 minuti
Ingredienti:
500 g di albicocche da conserva (o altra frutta), 500 g di quark magro, ¼ l di panna dolce, 2 uova, 3 cucchiai di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 bustina per pudding vanigliato, burro per lo sformato
Preparazione:
Utilizzi, se disponibile, uno stampo per sformati ovale di massimo 26 cm di lunghezza.
Imburri lo stampo e copra il fondo con le albicocche.
Montare bene il quark, la panna e le uova, ad es. con la bacchetta ESGE. Aggiunga gradualmente lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la polvere per pudding e si assicuri di mescolare il tutto per bene. Sparga la crema di quark sui frutti.
Spingere lo stampo per sformati sulla griglia sul secondo binario dal basso nel forno e cuocere a 160°C di calore superiore e inferiore per ca. 50 minuti.
Per accompagnare questo sformato è ideale una salsa alla frutta.

CUOCERE AL FORNO

1. Può utilizzare gli stampi comuni adeguati, fino a max. 26 cm di diametro, o la teglia fornita.
2. Per cuocere, utilizzare sempre calore superiore e inferiore.
3. In caso di utilizzo di stampi, spingere la griglia nella guida più bassa e mettere lo stampo sulla griglia.
4. Per cuocere biscotti o pasticcini piatti utilizzi la teglia sul secondo binario dal basso.
5. Imposti il selettore di controllo della funzione su calore e inferiore e il tasto forno sulla temperatura desiderata. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, spegnere le spie di controllo di temperatura e funzionamento. Appena l'apparecchio si riscalda nuovamente, le spie di controllo si riaccendono.
6. Alla fine del processo di cottura, con un bastoncino in legno effettuare una prova di cottura. Se rimane dell'impasto attaccato al bastoncino, il dolce è cotto e può essere prelevato.
7. Se rimane dell'impasto appeso sul bastoncino, lasciare cuocere il dolce con le stesse impostazioni di prima ancora per qualche minuto, poi ripetere la prova cottura.

Ciambella di spezie
Ingredienti per una forma di ciambella di 26 cm di Ø:
5 uova, 200 g di zucchero, ½ barattolo di confettura di ciliegie, ½ cucchiaino di cannella, 1 cucchiaio raso di cacao, 100 g di noci macinate, 350 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere ed eventualmente del latte
Preparazione:
montare uova, burro, zucchero, confettura e cannella fino ad ottenere una schiuma.
Mescolare cacao, noci, farina e lievito in polvere. L'impasto deve essere denso. Aggiungere latte secondo necessità.
Introdurre l'impasto in uno stampo per ciambella ingrassato. Metterlo sulla griglia e spingerlo sul binario più basso del forno.
Grigliare a 180° di calore superiore e inferiore per ca. 50 minuti.

Cheesecake
Ingredienti per il fondo:
65 g di burro, 75 g di zucchero, 1 uovo, 200 g di farina, ½ bustina di lievito in polvere
Ingredienti per il rivestimento:
500 g di quark magro, 150 g di zucchero, 1 zucchero vanigliato, 1 bustina di polvere vanigliata per pudding, 3 uova, 375 ml di latte , 50 g di burro fluido
Preparazione:
preparare un impasto con burro, zucchero, uovo, farina e lievito in polvere.
Srotolare la pasta e coprire con essa il fondo ed il bordo di una padella Springform (26 cm di Ø) ingrassata solo sul fondo, premere l'impasto sul bordo arrivando a ca. 3 cm di altezza.
Mescolare gli ingredienti per il ripieno e versare sull'impasto.
ATTENZIONE: si assicuri di utilizzare uno stampo che chiuda bene, perché il ripieno all'inizio è ancora fluido.

Mettere lo stampo sulla griglia e spingerlo sul binario più basso del forno.
Cuocere a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 80-90 minuti.

Marmorkuchen (dolce marmorizzato)
Ingredienti per uno stampo a ciambella di 26 cm di Ø
250 g di burro, 250 g di zucchero, 2 bustine di zucchero vanigliato, 5 uova, 450 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere, 2 cucchiai di cacao in polvere, 1 cucchiaio di latte
Preparazione:
montare il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova fino ad ottenere una schiuma.
Mescolare la farina con il lievito in polvere, distribuire sull'impasto di uova e mescolare.
Introdurre la metà dell'impasto della forma a ciambella imburrata e infarinata.
Mescolare il cacao in polvere e il latte nell'impasto rimasto.
Versare l'impasto scuro su quello chiaro nello stampo e con una forchetta tirare in maniera a spirale l'impasto scuro sotto quello chiaro.
Spingere la griglia sul binario più basso del forno e mettervi lo stampo sopra.
Cuocere a 170°C con calore inferiore e superiore nel forno pre-riscaldato per ca. 50 minuti.

Obst-Streuselkuchen (torta di briciole alla frutta)
Ingredienti per l'impasto:
100 g di quark, 1 uovo, 1 cucchiaio di latte, 60 ml di olio, 50 g di zucchero, 1 presa di sale, 200 g di farina , 1 bustina di lievito in polvere
Ingredienti per il rivestimento:
500 g di frutta di stagione, ad es. di mele, albicocche, ciliegie
Ingredienti per la torta Streusel:
100 g di farina, 50 g di zucchero, 2 prese di cannella, 50 g di burro
Preparazione:
mescolare bene quark, uovo, latte, olio, zucchero e sale.
Mescolare farina e lievito in polvere e agitare insieme alla massa di quark, poi impastare a mano.
Srotolare l'impasto e collocarlo sulla teglia ingrassata.
Sbucciare la frutta secondo il tipo, togliere il nocciolo, dividere e distribuire sull'impasto.
Da farina, zucchero, cannella e burro a temperatura ambiente, impastare lo streusel. Distribuirlo sull'impasto.
Spingere la teglia sul secondo binario dal basso e cuocere il dolce a 180°C con calore dal basso e dall'alto per ca. 30 minuti.

Pasticceria di pasta lievitata - impasto base
Tempo di preparazione: 120 minuti, stampo a cassetta di 25 cm di lunghezza
Impasto base:
500 g di farina, 75 g di zucchero, 80 g di burro morbido, 330 ml di latte tiepido, ½ cucchiaino di sale, 1 cubetto di lievito
Da cospargere: 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di panna
Preparazione:
dagli ingredienti per l'impasto base, creare una pasta lievitata da agitare fino a che non si stacca dal fondo della scodella.
Lasciare lievitare in un luogo caldo fino a che il suo volume non raddoppia.
Impastare ancora bene e versare l'impasto in uno stampo a cassetta ingrassato.
Mescolare il tuorlo d'uovo con panna, cospargervi l'impasto e con un coltello affilato incidere per il lungo
Lasciare cuocere l'impasto ancora per 30 minuti.
Spingere lo stampo a cassetta sulla griglia sul binario più basso nel cucinino e cuocere a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 45 minuti.
Può preparare la pasta lievitante anche nella macchina per il pane UNOLD Backmeister.

Treccia lievitata
Ingredienti:
Impasto base come indicato, nonché 1 uovo
Preparazione:
Preparare l'impasto base aggiungendovi un uovo come descritto sopra.
Dopo aver lavorato ancora l'impasto, formare tre rotoli e piegarli a treccia.
Coprire la teglia con carta forno, inserirvi la treccia e cospargere con l'uovo e lasciare cuocere.
Cuocere la treccia sul secondo binario dal basso a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 45 minuti.

Schwarzwälder Kirschkranz (torta „Foresta nera")
Ingredienti per uno stampo a ciambella di 26 cm di Ø
Per la pasta:
6 uova, 4 cucchiai di acqua calda, 200 g di zucchero, 1 zucchero vanigliato, 2 pizzichi di cannella, 200 g di farina, 1 cucchiaio di cacao in polvere, 1 cucchiaio di fecola, 1 cucchiaino di lievito in polvere
Per il ripieno:
1 barattolo di amarene snocciolate, 1/8 l di Kirsch, 1/8 l di succo di ciliegie, 1 cucchiaio di zucchero, 1 bustina di glassa rossa, 1/4 l di panna dolce, 1 bustina di zucchero vanigliato,

1 cucchiaio di zucchero in polvere, 2 cucchiai di cacao in polvere
Preparazione:
Separare le uova e montare il tuorlo d'uovo con acqua, zucchero e zucchero vanigliato con la bacchetta ESGE o uno sbattitore manuale fino ad ottenere una schiuma.
Agitare bene il bianco d'uovo e versare il bianco d'uovo montato sull'impasto d'uovo.
Mescolare farina, cacao in polvere, fecola e lievito in polvere e setacciare sulla massa d'uovo. Incorporare con attenzione con un raschietto.
Imburrare e infarinare una tortiera „trois frères" o una padella Springform con „inserto Gugelhupf".
Spingere la griglia sul binario più basso del forno e mettervi lo stampo sopra.
Cuocere a 170°C con calore inferiore e superiore nel cucinino pre-riscaldato per ca. 45 minuti.
Spingere la griglia sul binario più basso. Mettere lo stampo sulla griglia e cuocere il biscotto per ca. 45 minuti.
Poi rovesciare il biscotto e lasciare raffreddare bene (per una notte).
Mescolare il succo di ciliegie, lo zucchero e il Kirsch e tenerne da parte 2 cucchiai. Mescolarvi la glassa in polvere per dolci. Riscaldare il succo sul fornello, aggiungere la glassa per torte mescolata e cuocere per poco tempo.
Prelevare la glassa pronta dal fornello e agitare con un massimo di 16 ciliegie, tenute da parte. Lasciare raffreddare il ripieno.
Tagliare il dolce per due volte orizzontalmente.
Agitare bene la panna con zucchero in polvere e zucchero vanigliato (eventualmente utilizzare Sahnesteif).
Cospargere l'anello inferiore del dolce con la metà del ripieno alle ciliegie e mettervi sopra 1/3 della panna.
Porvi sopra l'anello del dolce intermedio e riempire con il resto delle ciliegie ed 1/3 di panna.
Applicare l'anello del dolce superiore e cospargere tutto il dolce con panna.
Spolverare con cacao la ciambella e decorare con le 16 ciliegie. Decorare con il resto della panna e lasciare raffreddare.

Torta ciocco-moka

Ingredienti per una padella Springform da 18 cm (Single Form)
Per la pasta:
3 uova, 100 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 125 g di farina, 25 g (1 cucchiaio) di fecola
Per la crema
3 cucchiai di caffé macinato, ¼ l di acqua di cottura, 200 g di panna dolce, 8 cucchiai di zucchero, 3 cucchiai di fecola, 350 g di burro morbido, 100 g di cioccolato fondente grattugiato, foglie di cioccolato e cioccolato grattugiato
Preparazione:
separare le uova e montare il tuorlo con lo zucchero e lo zucchero vanigliato in maniera da ottenere una schiuma.
Agitare bene il bianco d'uovo e versare il bianco d'uovo montato sull'impasto d'uovo. Mescolare il lievito in polvere nella farina e filtrare con la fecola sull'impasto. Ripiegare con attenzione.
Introdurre l'impasto nello stampo imburrato e infarinato.
Spingere la griglia sul binario più basso del forno e mettervi lo stampo sopra.
Cuocere a 170°C con calore inferiore e superiore nel cucinino pre-riscaldato per ca. 35 minuti.
Lasciare raffreddare bene il fondo della torta (eventualmente per la notte) e poi tagliare due volte orizzontalmente.
Scottare la polvere di caffé con acqua bollente, lasciare riposare e filtrare. Mescolare la fecola con dell'acqua.
Portare il caffé a cottura sul fornello,aggiungere il cioccolato grattugiato e mescolare la fecola. Agitare la massa con la frusta fino a che non è densa.
Togliere la pentola dal fornello, lasciare raffreddare la crema di caffé e incorporarvi il tuorlo d'uovo. Lasciare raffreddare la crema.
Agitare il burro fino ad ottenere una schiuma e mescolare con esso, a cucchiaio, la crema di caffé.
Distribuire 3/4 della crema di caffé sul fondo inferiore e centrale della torta. Sovrapporre i fondi con il resto della crema cospargere e decorare la torta¬. Decorare la torta con foglie di cioccolato e schegge di cioccolato e raffreddare prima di servire.
Consiglio:
Se desiderasse una torta un po' più dolce, utilizzi, al posto del cioccolato fondente, il cioccolato al latte.
Se si coagula la crema di burro e caffé, la metta per poco tempo in acqua calda e la mescoli con la frusta fino a che non diviene liscia.

Savarin alle ciliegie

Ingredienti per uno stampo per Savarin di 22 cm
2 uova, 1 cucchiaio di acqua calda, 100 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 125 g di farina, 30 g di fecola, ½ cucchiaino di lievito in polvere, burro per lo stampo
Ingredienti da impregnare:
1/8 l di acqua, 100 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato
Ingredienti per la glassa per torte:
250 g di ciliegie, 1 bustina di glassa per torte rossa, 1 cucchiaio di zucchero

Ingredienti per il ripieno:
500 g di ciliegie, 1/8 l di panna montata
Preparazione:
agitare uova, acqua, zucchero e zucchero vanigliato con la bacchetta ESGE fino ad ottenere la schiuma.
Filtrare la farina, la fecola e il lievito in polvere sulla massa schiumosa e ripiegare.
Ingrassare lo stampo e infarinarlo. Introdurre l‘impasto e cuocere sulla griglia sul secondo binario dal basso a 170°C di calore superiore e inferiore per ca. 35 minuti. Lasciare raffreddare.
Circa 3 ore prima di servirlo, impregnare il dolce, per cui fare bollire acqua, zucchero e zucchero vanigliato, aggiungere il vino e versare 1/3 di questo fluido nello stampo.
Introdurre con attenzione il dolce nello stampo, versare con il fluido restante e lasciare raffreddare il Savarin per circa 2 ore, perché si possa impregnare bene.
Poi pulire 250 g di ciliegie, lavarle e frullarle fino ad ottenere una purea in un misurino con la bacchetta ESGE. Riempire di acqua fino a ¼ l del contenuto complessivo e fare bollire secondo le indicazioni con lo zucchero e la glassa per torte.
Rovesciare la ciambella su un piatto e versarvi sopra la glassa in modo irregolare
Pulire 500 g di ciliegie, lavarle e introdurle nel centro della ciambella.
Agitare bene la panna, introdurla in un sacchetto per decorare e decorarvi il Savarin.
Servire ben raffreddato il Savarin, che si può preparare anche con altri frutti.

Dolce ai mandarini

Ingredienti per uno stampo da „Rehrücken“ da 25 cm di lunghezza
150 g di margarina, 150 g di zucchero, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 4 cucchiai di succo di limone, 40 g nocciole macinate, 200 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 barattolino di mandarini, 100 g di zucchero in polvere, 1 cucchiaio di succo di limone
Preparazione:
agitare la margarina, le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato con 4 cucchiai di succo di limone fino ad ottenere una schiuma.
Mescolare le nocciole con l‘impasto e frammischiare la farina con lievito in polvere.
Lasciare gocciolare bene i mandarini e sollevare con attenzione nell‘impasto.
Introdurre l‘impasto in una forma ingrassata.
Spingere la griglia sul binario più basso del forno e mettervi lo stampo sopra.
Cuocere a 170°C con calore inferiore e superiore nel cucinino pre-riscaldato per ca. 30 minuti.
Togliere il dolce dallo stampo e lasciare raffreddare.
Mescolare una glassa preparata con zucchero in polvere e succo di limone e cospargervi il dolce.

Birnenecken (angolini alle pere)

Ingredienti:
4 fogli di pasta sfoglia surgelata, 8 mezze pere da conserva, 4 cucchiaini di spirito di pere, 1/4 l di panna dolce, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1/2 cucchiaio di zucchero, 75 g di zucchero in polvere
Preparazione:
lasciare scongelare i fogli di pasta sfoglia per 10 minuti e dividerne ognuno in 4 triangoli.
Coprire la teglia con carta forno, posizionare i triangoli sulla teglia e cuocerli l‘uno dopo l‘altro nel forno pre-riscaldato con calore superiore e inferiore a 230°C.
Tagliare le metà di pera a ventaglio e coprire con esse 8 degli angolini di sfoglie raffreddati . Farvi gocciolare sopra lo spirito di pere.
Agitare la panna montata e addolcire con zucchero e zucchero vanigliato. Distribuire sulle pere.
Posizionare gli angoli restanti di pasta sfoglia sulla panna.
Agitare lo zucchero in polvere filtrato con il resto di spirito di pere fino a che non diviene liscio e cospargere di glassa gli angoli.
Consiglio:
Al posto dello spirito di pere può utilizzare anche succo di pere e di limone.
Si possono riempire gli angolini con frutta a piacere.

Mele in vestaglia

Ingredienti:
4 piccole mele, 1 cucchiaio di uva passa, 1 cucchiaio di mandorle, 1 presa di cannella, 1 cucchiaio di rum, 8 fette di pasta sfoglia surgelata, 1 uovo
Preparazione:
lasciare scongelare la pasta sfoglia. Mescolare l‘uvetta, la cannella e le mandorle con il rum e lasciare riposare.
Sbucciare le mele ed estrarre il torsolo.
Riempire con la miscela con uvetta .
Separare il bianco dal tuorlo d‘uovo.
Mettere i fogli di pasta sfoglia scongelata gli uni accanto agli altri (4+4). Cospargere i bordi con bianco d‘uovo, tirare i fogli gli uni sugli altri e premerli. Dall‘impasto così preparato, tagliare quattro pezzi della stessa grandezza.
Avvolgere le mele con un pezzo di impasto ciascuna e tagliare i bordi. Dai resti di impasto tagliare fogli ed altri motivi per decorare.

Cospargere le mele dell'impasto con tuorlo d'uovo, posizionare sulla teglia coperta con carta forno e cuocere a 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 35 minuti.

Bignè alla panna ed eclairs

Ingredienti per la pasta per bignè:
1/8 l di acqua, 75 g di farina, 1 presa di sale, 25 g di burro, 2 uova, carta forno
Proposta per i ripieni:
Ripieno 1:
1/4 l di latte, 1/2 bustina di cioccolato in polvere, 1 cucchiaino raso di caffè in polvere, 2 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaino di gelatina 1/8 l di panna montata
Ripieno 2:
1 barattolo di amarene, 1 bustina di glassa per torta rossa, 2 cucchiai di zucchero, 1/8 l di panna montata
Preparazione:
Mettere l'acqua e il sale in una pentola sul fornello per cuocere. Mescolare la farina con un cucchiaio di legno.
In caso di calore ridotto, continuare a mescolare fino a che non si crea uno gnocco che si stacca dal fondo della pentola.
Lasciare raffreddare lo gnocco di pasta per 5 minuti e introdurre in un recipiente alto.
Montare le uova e mescolare con la pasta dello gnocco. Ciò funziona meglio con il multi-coltello della bacchetta ESGE. Eventualmente può non essere necessaria l'intera quantità di uovo. L'impasto per bignè è pronto quando è lucido e si stacca facilmente dalla bacchetta ESGE o dal cucchiaio di legno.
Coprire la teglia con carta forno.
Pre-riscaldare il forno per 5 minuti circa a 230°C (calore superiore e inferiore.
Introdurre l'impasto in un sacchetto per decorare. Per i bignè alla panna spruzzare rosette da 4 cm di Ø sulla carta forno. Per gli eclairs si spruzzano rispettivamente tre strisce lunghe 4 cm, e cioè due l'una accanto all'altra ed una sovrapposta.
Spingere la teglia sul secondo binario dal basso e cuocere i bignè alla panna o gli eclairs con 180°C di calore superiore e inferiore per ca. 15-20 minuti. Tagliare i bignè alla panna o gli eclairs ancora caldi.
Per il ripieno 1: fare cuocere il latte con la polvere di caffè e lo zucchero e incorporare la gelatina sciolta in acqua. Dopo il raffreddamento incorporare la panna montata e riempire gli eclairs di crema, decorare con zucchero in polvere o glassa al cioccolato.
Per il secondo riempimento, adatto per i bignè, introdurre inizialmente le amarene in un setaccio. Riscaldare il succo misurato con lo zucchero e ispessire con la glassa per torte. Introdurre le amarene nella glassa. Dopo il raffreddamento introdurre nei bignè e decorare con panna montata.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 68855

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	Máx. 3.100 vatios, 220-240 V~, 50 Hz Horno 1.400 W (calor superior 700 W, calor inferior 700 W), placas de cocción 1.700 W (placa de cocción grande 1.000 W, placa de cocción pequeña 700 W)
Carcasa:	Metal, esmaltada, negra
Puerta:	Cristal resistente al calor
Tamaño:	Aprox. 54,5 x 36,5 x 33,0 cm (L/An/Al)
Capacidad:	Cámara de horno 28 litros, An/Pr: aprox. 38,5 x 29,0 cm, altura útil aprox. 20 cm
Peso:	Aprox. 11,95 kg (incl. accesorios)
Longitud del cable:	Aprox. 80 cm, fijamente montado
Equipamiento:	Placas de cocción regulable por separado de 1 - 5 Placa de cocción grande diámetro 19,0 cm Placa de cocción pequeña diámetro 15,0 cm Horno máx. 250 °C Potencia máx. 3.100 vatios (horno 1.400 vatios, placas de cocción 1.700 vatios) Interior con revestimiento antiadherente Asador giratorio Convección
Accesorios:	Instrucciones de uso, 1 asador giratorio con abrazaderas de sujeción, 1 bandeja de horno, 1 parrilla, 1 atizador de parrilla, 1 atizador de asador

Reservado el derecho de efectuar modificaciones técnicas

PARA SU SEGURIDAD

1. Lea cuidadosamente las instrucciones de uso antes de la puesta en marcha y guárdalas.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe ser usado el aparato.
3. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
4. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
5. Por favor, use el aparato a una toma-corriente conectado a tierra.
6. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. No operar el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
8. El aparato está destinado exclusivamente al uso en el interior. Coloque el aparato sobre una superficie seca, llana y estable.
9. Observe que haya una distancia suficiente a las paredes, los muebles y a objetos inflamables como, por ejemplo, cortinas. Mantenga en el lateral como mínimo una distancia de 10 cm, hacia arriba como mínimo una distancia de 30 cm a otras superficies.
10. Coloque el apparato de espaldas a la pared.
11. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
12. Mantenga siempre una distancia mínima de 2 cm entre la comida en el horno y las resistencias superiores o inferiores, para

evitar que se incendie la comida. ¡Peligro de incendios!
13. Para hornear o cocer en el horno, utilice sólo utensilios aptos para ello.
14. Utilizar sólo los accesorios recomendados por el fabricante. El uso de otros accesorios puede causar peligros y deteriorar el aparato.
15. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
16. No tirar del cable de alimentación. El cable de alimentación no debe colgar por encima del borde de la encimera. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite pliegues en el cable.
17. Asegúrese que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes del aparato. No tocas las piezas calientes. Utilice siempre agarradores.
18. El aparato se calienta durante el funcionamiento. Utilice agarradores. De ninguna forma debe taparse al aparato durante el funcionamiento.
19. Proveer buena ventilación del local durante el funcionamiento.
20. Utilice el aparato sólo en espacios interiores.
21. El aparato no se desconecta automáticamente. Por ello, debe poner el selector de temperaturas siempre a 0 después del uso y retirar la clavija de la caja de enchufe.
22. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.
23. Todas las piezas deben estar completamente secas antes de volver a ensamblarlas.
24. Deje enfriar el aparato completamente antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. Antes de manipular el aparato, desenchufe siempre la clavija de red.
25. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente (véase la dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



!Atención¡ ¡ La puerta y las superficies son calienta mucho durante el funcionamiento y mantiene el calor incluso apagado!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

INDICACIONES GENERALES

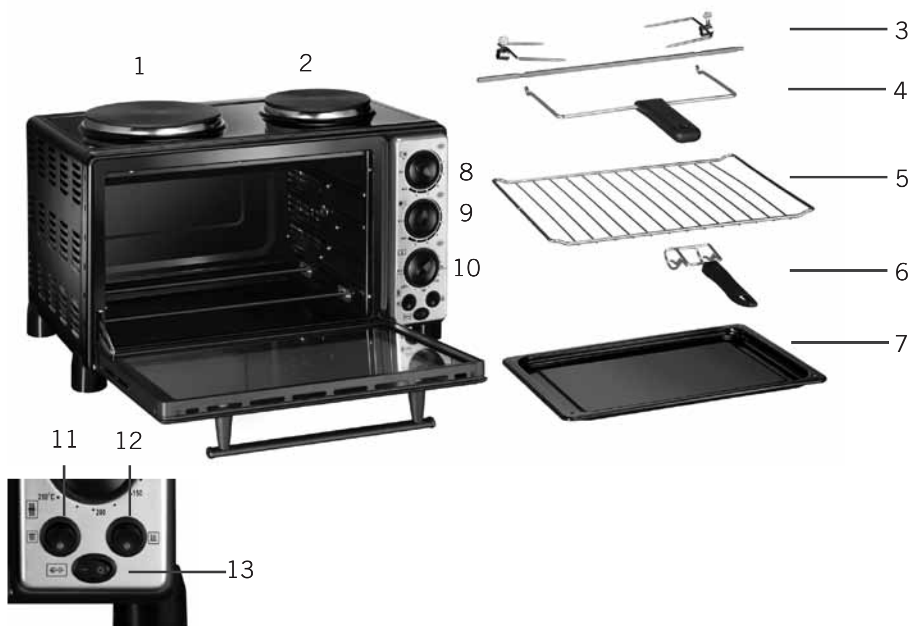


¡ATENCIÓN!
El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento, incluso en los lados exteriores. Por ello, observe que haya ventilación suficiente y bastante distancia hacia todos los objetos inflamables. Utilice principalmente agarradores mientras el aparato esté funcionando y mientras esté caliente.

1. Su horno es ideal para la preparación diaria de múltiples platos. Los tiempos de cocción y las temperaturas siempre pueden diferir un poco. Recomendamos vigilar en intervalos regulares el proceso y estado de cocción de la comida.
2. En algunas recetas recomendamos precalentar el aparato. Conecte previamente el aparato con estas recetas unos 5 o 10 minutos con la temperatura indicada.
3. En caso de utilizar el calor inferior, recomendamos introducir siempre la comida a cocer en la primera guía, o a utilizar calor superior en la última guía.
4. No utilice objetos metálicos para limpiar la carcasa o la bandeja. La bandeja no es resistente a cortes. No cortar nunca los bizcochos o la pizza encima de la bandeja.
5. El aparato se caliente durante el funcionamiento. Por ello, utilice siempre agarradores.
6. La puerta de cristal no es una superficie de depósito. Por ello, no deposite ninguna olla u otros objetos encima de la puerta abierta, para evitar deterioros del cristal.
7. Abra siempre la puerta de cristal con cuidado. El aire caliente que sale puede causar quemaduras.

8. Recomendamos mantener caliente la comida cocida sólo durante breve tiempo en el horno, dado que podría secarse.
9. En cuanto se ha alcanzado la temperatura deseada, se desconectan los pilotos de control para la temperatura y la función. En cuanto el aparato calienta nuevamente, iluminan de nuevo los pilotos de control.
10. Asegúrese de que después del uso poner todos los interruptores a 0 o desconectar los selectores de función.
11. En caso de no utilizar el aparato, debe siempre retirar la clavija de la caja de enchufe.
12. ¡Con la función grill, utilice sólo el calor superior! De lo contrario, podrían caer gotas de grasa sobre las resistencias inferiores que produciría un fuerte humo y un olor desagradable.
13. La función de giro para asar a la parrilla en el asador giratorio puede conectarse adicionalmente con el interruptor (13).
14. Conecte las placas de cocción solamente si hay una olla llena sobre la placa correspondiente. Si es posible, utilice sólo ollas con un fondo plano y un diámetro correspondiente el tamaño de la placa.
15. Puede utilizar ambas placas de cocción, mientras el horno está encendido. Sin embargo, recomendamos en este caso utilizar sólo una placa de cocción, para evitar una posible sobrecarga del fusible principal.

SU NUEVO MINICOMBO COCINA



1	Placa de cocción grande 1.000 W
2	Placa de cocción pequeña 700 W
3	Asador giratorio con abrazaderas de sujeción
4	Atizador de asador
5	Rejilla
6	Atizador de parrilla y bandeja
7	Bandeja de horno
8	Regulador de temperatura de la placa de cocción grande con piloto de control
9	Regulador de temperatura de la placa de cocción pequeña con piloto de control
10	Regulador de temperatura del horno con piloto de control
11	Selector de función Calor superior
12	Selector de función Calor inferior
13	Selector de función Asador giratorio

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje del aparato y asegúrese que todas las piezas están completas y sin defectos.
2. Limpie las piezas desmontables en agua caliente con un detergente suave. No utilice para ello detergentes agresivos o lana de acero. Enjuague las piezas con agua clara. Seque todas las piezas cuidadosamente.
3. Limpie la carcasa con un paño húmedo.
4. Las resistencias pueden limpiarse, si necesario, con un paño húmedo y bien escurrido. Asegúrese de que no entra agua en la carcasa.
5. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido.
6. Durante el primer uso puede producirse humo. Este humo es inocuo. Sin embargo, recomendamos precalentar el aparato antes del primer uso, para eliminar posibles residuos.
7. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, estable y llana.
8. Observe que haya suficiente ventilación y distancia a la paredes y objetos inflamables como, por ejemplo, cortinas.
9. Asegúrese de que todos los interruptores estén en la posición 0.
10. Enchufe la clavija en una caja de enchufe (220-240 V~ corriente alterna).
11. Regule el aparato con el selector de temperaturas a 250 °C y conecte adicionalmente el calor superior e inferior pulsando el interruptor correspondiente. Los pilotos de control de los interruptores iluminan.
12. En cuanto se ha alcanzado la temperatura deseada, se desconectan los pilotos de control para la temperatura y la función. En cuanto el aparato calienta nuevamente, iluminan de nuevo los pilotos de control.
13. Recomendamos antes del primer uso, precalentar el aparato durante unos 10 minutos con temperatura máxima hasta que no salga más humo.
14. Abra la ventana durante esta fase de encendido. Después del encendido pueden verse ya signos de uso en el aparato. Sin embargo no perjudican el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
15. Desconecte el aparato poniendo el selector de temperatura y tiempo a 0 y deje enfriar completamente el aparato.
16. Ahora su aparato está listo para el uso.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Desconecte el aparato antes de la limpieza (todos los interruptores a 0) y retire la clavija de la caja de enchufe.**
2. **Deje enfriar completamente el aparato.**
3. El aparato no debe ser sumergido en agua o en otro líquido para su limpieza.
4. Todas las piezas retirables como bandeja de horno, espetón, parrilla, etc. pueden lavarse en agua caliente con un detergente suave. Enjuague las piezas después con agua clara y séquelas bien. Puede limpiar las piezas también en el lavavajillas.
5. En caso de que haya restos de comida quemada, puede poner las piezas afectadas durante breve tiempo en remojo con agua caliente y un detergente suave, para quitar todos los residuos.
6. Las resistencias pueden limpiarse, si necesario, con un paño húmedo y bien escurrido. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa.
7. La carcasa puede limpiarse con un paño húmedo en el interior y exterior. Asegúrese de que no entre agua en el aparato.
8. Los lados interiores del horno están equipados con una superficie fácil de limpiar y pueden limpiarse con un paño húmedo. Limpie las salpicaduras de inmediato con un paño húmedo.
9. Las placas de cocción pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave. En caso de que haya salido o quemado la comida, puede limpiar las placas de cocción con una esponja adecuada.
10. No utilice detergentes agresivos o abrasivos, lana de acero o similares

TABLA DE TIEMPO DE COCCIÓN

1. Los tiempos de cocción presentados a continuación son aproximados; pueden diferir según la calidad y cantidad de los ingredientes, el ajuste de temperatura seleccionado y sus preferencias personales.
2. Si prepara carne adobada con pimentón u otras especias sensibles al calor, reduzca un poco la temperatura prolongando el tiempo de cocción correspondientemente.
3. Al utilizar la parrilla o el asador giratorio debe colocar siempre la bandeja recolectora de grasa en la guía inferior.
4. Al asar sobre la parrilla debe girar varias veces el producto que desee asar para obtener un tostado uniforme.
5. Con bizcochos y gratinados observe los tiempos de horneado detallados en las recetas.
6. En las siguientes páginas encontrará las indicaciones correspondientes para el uso de las distintas funciones así como ideas de recetas para el respectivo tipo de uso.

Comida para asar	**Empleo**	**Guía (desde abajo)**	**Temp. °C**	**Precalentar a 250°C**	**Tiempo de cocción, aprox.**
Bistec de cerdo	Parrilla	3	200-250°C	10 min.	unos 10 min. por cada lado
Pollo, entero	Asador giratorio		200-250°C		unos 60 min.
Alitas de pollo	Parrilla	3	200-250°C		unos 40 min.
Muslitos de pollo	Parrilla	3	200-250°C		unos 45 min.
Medallones de cerdo	Parrilla	3	200-250°C	10 min.	unos 35 min.
Pato, 1,8 kg	Asador giratorio		200-250°C		unos 150 min.
Rollo de pavo, 700 g	Asador giratorio		200-250°C		unos 60 min.
Faisán	Asador giratorio		200-250°C		unos 80 min.
Perdices	Asador giratorio		200-250°C		unos 45 min.
Asado de carne picada	Parrilla	2	160-180°C		unos 80 min.
Trucha en papillote	Parrilla	2	180°C		unos 20 min.
Kasseler en masa	Parrilla	2	180°C		unos 30 min.
Paletilla de cerdo	Parrilla	2	200°C		unos 80 min.
Pierna de cordero	Parrilla	2	180°C		unos 160 min.
Patatas fritas/croquetas	Bandeja de horno		200-250°C	10 min.	unos 15 a 20 min.
Caballa a la parrilla	Parrilla		200-250°C		unos 25 min.
Patatas en papillote	Bandeja de horno	2	180°C		unos 40 a 60 min.

COCINAR SOBRE LAS PLACAS DE COCCIÓN

1. Puede utilizar las placas de cocción como en un horno convencional o una placa de cocción individual para cocinar y asar en ollas y sartenes.
2. Opcionalmente, puede utilizar sólo una de las dos placas de cocción o simultáneamente las dos placas.
3. Conecte la placa de cocción deseada poniendo el selector correspondiente al ajuste deseado entre 1 y MÁX.
4. Para cocinar, utilice siempre ollas con un fondo plano, para que haya un buen contacto a la placa de cocción. Al ser posible, el fondo de la olla debería tener el mismo diámetro que la placa de cocción.
5. Después del uso, gire de inmediato el regulador de temperatura de nuevo a 0.
6. Retire la clavija de la caja de enchufe.
7. Incluso después de la desconexión se mantiene caliente la placa de cocción durante algún tiempo. Puede aprovechar esta calor residual, por ejemplo, para mantener caliente la comida.
8. Puede utilizar ambas placas de cocción, mientras el horno está encendido. Sin embargo, recomendamos en este caso utilizar sólo una placa de cocción, para evitar una posible sobrecarga del fusible principal.

DESCONGELAR

1. Puede emplear el minicombo cocina también para descongelar, carne, aves, pan y panecillo.
2. Introduzca la bandeja de horno/bandeja recolectora de grasa en la guía inferior.
3. Introduzca la parrilla en la segunda guía desde abajo.
4. Coloque los alimentos congelados o bien sobre la parrilla o en un recipiente resistente al calor y póngalo sobre la parrilla.
5. Para la descongelación recomendamos el ajuste de temperatura más bajo (aprox. 100 °C), para evitar que se sequen los alimentos.
6. Conecte el calor superior e inferior. En cuanto se ha alcanzado la temperatura deseada, se desconectan los pilotos de control para la temperatura y la función. En cuanto el aparato calienta nuevamente, iluminan de nuevo los pilotos de control.

RETOSTAR

1. El minicombo cocina es idóneo para retostar panecillos y panes (incluso congelados).
2. Precaliente el aparato durante unos 5 min. con calor superior e inferior con unos 200 °C.
3. Introduzca la bandeja de horno o la parrilla en la guía inferior.
4. Coloque los panecillos sobre la bandeja de horno o sobre la parrilla y tuéstelos según desee.

GRATINAR

1. Introduzca la bandeja de horno o la rejilla con la comida a gratinar en la tercera guía desde abajo.
2. Ajuste la temperatura deseada. Para un gratinado rápido recomendamos 250 °C.
3. Conecte el calor superior e inferior.
4. Durante el gratinado debería controlar la comida en intervalos cortos, para que no se queme la capa superior.

Tostada Hawai

Ingredientes:

4 rebanadas de pan de molde, 4 lonchas de jamón cocido, 4 rodajas de piña, 4 lonchas de queso edam

Preparación:

Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 250 ºC hasta que la cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara.

Colocar sobre cada tostada una loncha de jamón cocido, una rodaja de piña y por último una loncha de queso.

Colocar las tostadas adornadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 250º C.

Tostada con queso mozzarella
Ingredientes:
4 rebanadas de pan de molde, 1 tomate de ensalada, unas hojas de albahaca, 2 bolas de queso mozzarella, pimienta negra recién molida
Preparación:
Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 250 ºC hasta que la cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara.
Cortar los tomates en rodajas y colocarlas sobre las tostadas. Esparcir por encima unas hojas de albahaca.
Cortar la mozzarella en rodajas y distribuirlas sobre las tostadas, condimentar con la pimienta.
Colocar las tostadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 250 ºC con calor superior e inferior.

Tostada de pizza
Ingredientes:
4 rebanadas de pan de molde, 2 lonchas de embutido cervelat, 1 loncha de jamón cocido, 1 tomate pequeño, 1 cucharada de rodajas de champiñones, 2 lonchas de queso edam, 2 cucharadas de nata agria, ½ cucharadita de orégano, sal y pimienta
Preparación:
Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 250º C hasta que la cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara.
Cortar en cuadraditos finos todos los ingredientes excepto la nata y las especias, mezclarlos con la nata y las especias y distribuir sobre las rebanadas tostadas.
Colocar las tostadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 250 ºC con calor superior e inferior.

Tostada al curry
Ingredientes:
4 rebanadas de pan de molde, 100 g de carne de pollo, cocido (por ejemplo filete de pechuga o restos de pollo asado) o asado de cerdo, 2 cucharadas de salsa barbacoa, sabor a curry (producto preparado), 2 rodajas de piña, 1 cucharadita de coco rallado, 4 lonchas de queso edam, curry en polvo
Preparación:
Colocar las rebanadas sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 250º C hasta que la cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara.
Cortar la carne y la piña en cuadraditos finos, mezclar con la salsa de curry y el coco rallado y distribuir sobre las rebanadas tostadas. Cubrir con una loncha de queso cada una.
Colocar las tostadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 250 ºC con calor superior e inferior.
Para servir, espolvorear con un poco de curry en polvo.

Tostada de salchicha frita de Franconia
Ingredientes:
4 rebanadas de pan moreno de molde, 16 salchichas asadas típicas de Nuremberg (previamente asada en la sartén), 100 g de chucrut cocido, 1 cucharadita de comino, 30 g de queso gouda rallado, 3 cucharadas de nata agria, 1 cucharada de cebollas sofritas
Preparación:
Colocar el pan moreno sobre la parrilla, introducir la parrilla en la tercera guía desde abajo y tostar las rebanadas brevemente con calor superior e inferior a 250º C hasta que la cara superior esté ligeramente dorada, dar la vuelta y tostar brevemente también la segunda cara.
Colocar 4 salchichas fritas sobre cada rebanada y distribuir el chucrut encima de las salchichas.
Mezclar el queso gouda con el comino y la nata agria y untar sobre las rebanadas.
Colocar las rebanadas sobre la bandeja engrasada, introducirla al horno en la tercera guía desde abajo y gratinar durante unos 5 minutos a 250 ºC con calor superior e inferior.

Gratinado de pasta
Tiempo de preparación: 60 minutos
Ingredientes:
250 g de pipe rigate, 400 g de escalope de cerdo, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 3 cucharadas de aceite, 1/4 l de caldo de carne caliente, 1 cucharada de perejil picado, 4 tomates, 1 cucharadita de sal, 250 g de calabacines, 1 pizca de tomillo seco, 100 g de queso emmental rallado, 1 cucharada de perejil picado
Preparación:
Cocer la pasta „al dente“ según instrucciones del paquete. Calentar 2 cucharadas de aceite en

una sartén y pochar la cebolla finamente cortada y el ajo picado.
Añadir la carne cortada en rodajas finas a las cebollas y sofreír. Añadir el caldo de carne y cocer todo a fuego lento durante 8 minutos.
Cortar el calabacín en rodajas, sofreír por ambos lados en el aceite restante, salar y condimentar con el tomillo. Pelar los tomates y cortarlos en daditos.
Engrasar el molde con el aceite de rehogar las rodajas del calabacín. Verter la mitad de la cantidad de pasta y colocar por encima en capas los dados de tomate, las rodajas de calabacín y al final la pasta restante.
Espolvorear el queso sobre el gratinado, colocar en el horno sobre la rejilla en la segunda guía desde abajo y gratinar durante unos 20 minutos a 230º C con calor superior e inferior.

Gratinado de espárragos
Tiempo de preparación: 50 minutos
Ingredientes:
500 g de espárragos de lata, 300 g de jamón cocido magro, 2 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 1/4 l de leche, 1/8 l de vino blanco seco, 150 g de queso para fundir, 2 yemas, 1 cucharada de perejil picado, mantequilla para el molde
Preparación:
Cortar los espárragos en trozos de 5 cm. Cortar el jamón en tiras finas. Colocar ambos ingredientes en el molde engrasado.
Derretir la mantequilla en una cacerola sobre la placa de cocción y tostar en ella la harina hasta que adquiera un tono amarillo claro. Regar el sofrito de harina con la leche y el vino.
Cocer la salsa durante 5 minutos sin dejar de remover y al final fundir el queso en ella.
Retirar la salsa de la placa de cocción e incorporar la yema.
Verter la salsa en el molde, encima de los espárragos. Colocar el molde en el horno sobre la parrilla en la segunda guía desde abajo, y gratinar durante unos 20 minutos a 190º C con calor superior e inferior. Servir de inmediato.
CONSEJO:
Acompañe el gratinado de espárragos de patatas princesa y ensalada verde.

ASAR CON EL ASADOR GIRATORIO

1. Introduzca siempre el recipiente recolector de aceite en la guía inferior para recoger las gotas de aceite, para que no caigan sobre las resistencias y se queman.
2. El asador giratorio es especialmente apto para asar aves de hasta unos 2 kg o arrollado de hasta más o menos 1 kg.
3. Coloque una de las abrazaderas de sujeción en el asador giratorio de forma que las puntas indiquen hacia el centro.
4. Después introduzca el asador, a ser posible, en el centro a través de la comida preparada y condimentada.
5. Coloque la segunda abrazadera de sujeción con las puntas indicando hacia el centro en el asador.
6. Coloque las dos abrazaderas sobre la comida a asar de forma que esté fijada en el centro del asador. Es importante que el asador esté colocado los más exacto posible en el centro de la comida a asar, para que la comida se gire y tueste uniformemente. Atar las piezas salientes en las aves con hilo de cocina.
7. Fije las abrazaderas de sujeción mediante los tornillos de fijación atornillando los tornillos. Preste atención de no fijar los tornillos de fijación detrás de los dos puntos 1 + 2.
8. Ahora coloque primero el asador con el lado agudo en la entalladura correspondiente en el lado izquierdo dentro de la cámara de horno.
9. El otro extremo del asador giratorio se engancha en el soporte en el lado derecho.
10. Ahora ajuste con el selector de temperatura del horno una temperatura de 250 °C. Ponga el selector de función en calor superior e inferior. En cuanto se ha alcanzado la temperatura deseada, se desconectan los pilotos de control para la temperatura y la función. En cuanto el aparato calienta nuevamente, iluminan de nuevo los pilotos de control.
11. Recomendamos untar la comida a asar durante la cocción varias veces con aceite o escabeche para que no se seque y obtenga una costra crujiente.

Pollo asado crujiente

Tiempo de preparación: unos 70 minutos
Ingredientes:
1 pollo de aprox. 1 kg, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón, 2 cucharadas de aceite
Elaborar un adobo con la sal, el pimentón y el aceite y untar con ello el pollo.
Colocar la carne condimentada en el asador giratorio y fijar con las dos abrazaderas. Atar las piezas salientes, como por ejemplo las alas, con hilo de cocina.
Enganchar el asador giratorio en el aparato.
Asar durante unos 60 minutos a 250°C con calor superior e inferior.

Perdices

Tiempo de preparación: 45 minutos
Ingredientes:
2 perdices de 500 g cada una, 400 g de picadillo de salchicha frita, 100 g de panceta ahumada entreverada, 1/4 l de caldo de carne, 1/8 l de cerveza negra, 2 cucharadas de espesante
Preparación:
Llenar las perdices con el picadillo de salchicha frita y coser. Atar las alas y patas al cuerpo con las lonchas de panceta.
Colocar la carne condimentada en el asador giratorio y fijar con las dos abrazaderas. Atar las piezas salientes, como por ejemplo las alas, con hilo de cocina.
Enganchar el asador giratorio en el aparato.
Asar durante unos 45 minutos a 250°C con calor superior e inferior.
Mezclar el caldo concentrado en una cacerola con el espesante y llevar brevemente a ebullición. Para finalizar, añadir la cerveza y retirar del fuego.

Faisán asado

Ingredientes:
1 faisán, aprox. 1 kg, 100 g de cantarelas de lata, 1 cebolla finamente cortada, 100 g de panceta ahumada entreverada, 1 panecillo del día anterior, 100 g de tocino graso, 3 cucharadas de perejil finamente picado, 1 huevo, 1/4 cucharadita de sal, 1 pizca de nuez moscada, 1 pizca de pimienta, 1/8 l de caldo de carne, 1/8 l de vino tinto, 1 tarrina de nata agria
Preparación:
Poner en remojo el panecillo en agua caliente. Dorar el tocino graso cortado en dados junto con las cebollas en una sartén. Añadir el panecillo escurrido y desmenuzado, las cantarelas, el perejil y el huevo con las especias y mezclar bien. Llenar el faisán con esta mezcla y coser. Enrollar el faisán con las lonchas de la panceta y después con el hilo de cocina de forma que las patas y las alas queden fijas al cuerpo.
Colocar la carne condimentada en el asador giratorio y fijar con las dos abrazaderas. Atar las piezas salientes, como por ejemplo las alas, con hilo de cocina.
Enganchar el asador giratorio en el aparato.
Asar durante unos 80 minutos a 250°C con calor superior e inferior.
15 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción, quitar el hilo de cocina, después quitar la panceta, para que el faisán se tueste.
Mezclar el caldo concentrado del cajón con el caldo de carne, añadir a una cacerola y calentar junto con el vino tinto. Mezclar con la nata agria.

Rollo de pavo

Tiempo de preparación: unos 70 minutos
Ingredientes:
1 rollo de pavo de 700 g, 1 cucharadita de sal, 1 diente de ajo machacado, 1 cucharadita de vinagre, 1 cucharada de aceite, 1/4 cucharadita de pimienta, 150 g de lonchas de panceta ahumada entreverada, 1/8 l de vino tinto seco, 1/4 l de agua caliente, 100 g de nata agria
Preparación:
Mezclar la sal, el ajo, el vinagre y la pimienta con el aceite y untar con ello el rollo.
Envolver el rollo con las lonchas de panceta ahumada y atar con hilo de cocina.
Colocar la carne condimentada en el asador giratorio y fijar con las dos abrazaderas.
Enganchar el asador giratorio en el aparato.
Asar durante unos 60 minutos a 250° con calor superior e inferior. Mientras se asa el pavo se va acumulando el jugo desprendido en el cajón recolector de grasa.
Al finalizar el tiempo de asado, extraer el cajón y verter el caldo concentrado en una cacerola. Volver a introducir el cajón.
Calentar (sin hervir) el caldo concentrado en la cocina y mezclar con el vino y la nata. Quitar la panceta y el hilo de cocina del rollo, cortar en lonchas y servir con la salsa.

Asado de pato

Tiempo de preparación: 3 horas
Ingredientes para 8 personas:
1 pato (aprox. 1,8 kg), un poco de sal, 1 cucharadita de pimienta, 1/8 l de cerveza negra, 1/8 l de vino tinto, 1 cucharadita de maicena mezclada con un poco de agua
Preparación:
Lavar el pato y quitar la grasa sobrante. Llenar el pato como se desee y coser. Atar bien las alas al cuerpo con hilo de cocina.

Mezclar la sal y la pimienta con la cerveza y untar con ello el pato. Si se asa el pato sin relleno, condimentarlo también en el interior. Pinchar con el tenedor varias veces la piel rica en grasa. Fijar el pato en el asador giratorio y enganchar en el horno.
Asar durante unas 2,5 horas a 250°C con calor superior e inferior.
Finalizado el tiempo de asado, mantener el pato caliente en el horno apagado.
Hervir con el vino el caldo concentrado recogido en el cajón: mezclar la maicena con agua y espesar la salsa con ella. Salpimentar la salsa. Retirar el pato del asador, trinchar y servir con la salsa.
CONSEJO:
Este asado festivo se acompaña de lombarda con manzanas y croquetas de patata o de pan. Si lo prefiere con menos grasa, utilice un pavipollo.

ASAR Y COCER

1. En el minicombo cocina puede preparar excelentemente gratinados, asados y otros platos.
2. Para ello utilice o bien la rejilla, sobre la cual deposite la cacerola, el molde o cazuela, o bien utilice la bandeja de horno.
3. Ahora ajuste con el selector de temperatura (7) la temperatura deseada así como con el selector de función (4) el calor superior e inferior o solamente calor inferior según la receta. En cuanto se ha alcanzado la temperatura deseada, se desconectan los pilotos de control para la temperatura y la función. En cuanto el aparato calienta nuevamente, iluminan de nuevo los pilotos de control.

Asado de carne picada
Tiempo de preparación: 75 minutos
Ingredientes:
500 g de mezcla de carne picada, 150 g de hígado de cerdo picado, 1 panecillo viejo, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 huevo, 1 cucharadita de sal, 3 pizcas de nuez moscada, 3 pizcas de pimienta, 150 g de tocino entreverado, finamente cortado, 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de mostaza, 1 cucharada de pan rallado
Preparación:
Poner en remojo el panecillo en agua. Pelar las cebollas y los dientes de ajo y picar finamente.
Amasar el panecillo escurrido, las cebollas, la carne picada, el hígado picado, el huevo, la sal, la mostaza y las especias con el pan rallado.
Moldear un pan con la masa, colocarlo en el molde y cubrir con lonchas de tocino.
Colocar el asado de carne picada sobre la rejilla, introducir en la segunda guía desde abajo y asar durante unos 50 minutos a 180°C con calor superior e inferior. Posiblemente tenga que reducir la temperatura a 160°C después de 30 minutos.

Pierna de cordero
Marinado: 6 horas
Tiempo de preparación: 60-80 minutos
Ingredientes:
1 pierna de cordero con hueso de 1,5 kg, 3 dientes de ajo, 3 cebollas, 1/4 l de caldo de carne caliente, 1/8 l de vino blanco seco, 1 cucharadita de maicena
Para el marinado:
70 g de concentrado de tomate, 1 cucharada de harina, 1 cucharadita de sal, 2 cucharadas de zumo de limón, 1 cucharadita de romero seco, ¼ cucharadita de comino, ¼ cucharadita de pimienta
Preparación:
Cortar ligeramente la pierna en forma de cruz y con un cuchillo agudo hacer pequeños cortes en los que se colocan los dientes de ajo pelados y fileteados para con ello mechar la pierna.
Mezclar el concentrado de tomate con la harina, la sal, el zumo de limón, el romero, el comino y la pimienta. Untar con ello la pierna y dejar reposar 6 horas en la nevera.
Colocar la pierna de cordero en una cazuela e introducirla sobre la parrilla en la guía inferior del horno. Cubrir el asado con aros de cebolla. Asar la pierna durante unos 150-180 minutos a 180°C con calor superior e inferior.
Cuando las cebollas estén doradas, colocarlas sobre el fondo de la cazuela y añadir un poco de caldo de carne.
Añadir poco a poco el resto del caldo de carne y el vino sobre la pierna y darle la vuelta después de 2/3 del tiempo de asado. Cuando haya finalizado el tiempo de asado, dejar reposar la pierna durante 10 minutos más en el horno apagado.
Mezclar el caldo concentrado con un poco de agua del recipiente, espesar con maicena y salpimentar.
Con la pierna de cordero van muy bien unas judías verdes y un gratinado de patatas.

Filetes de cerdo

Ingredientes:

4 filetes de cerdo de 200 g cada uno, 1 cucharadita de sal, unas gotitas de tabasco, 2 cucharaditas de pimentón, 3 cucharadas de aceite

Preparación:

Elaborar un adobo con la sal, el tabasco, el pimentón y el aceite y poner los filetes en ello durante unas 2 horas.

Colocar los filetes condimentados sobre la parrilla, introducirla en la tercera guía al horno y asar los filetes durante unos 10 minutos por cada lado a 250º C con calor superior e inferior.

CONSEJO:

Si tiene un poco de prisa, compre filetes ya adobados en su carnicero.

Kasseler en masa de hojaldre

Tiempo de preparación: 45 minutos

Ingredientes:

300 g de masa de hojaldre, congelada, 1 kg de Kasseler magro cocido, 1 huevo separado

Preparación:

Descongelar la masa de hojaldre. Untar las rodajas descongeladas en los bordes con la clara de huevo y juntar formando un gran rectángulo.

Colocar la masa sobre la carne de forma que la superficie inferior del trozo de carne quede sin cubrir. Cortar los bordes de masa salientes.

Con los restos de masa cortar hojas y flores y adornar con ello la masa.

Mezclar la yema con la clara de huevo restante y pintar con ello la masa.

Colocar el Kasseler sobre la bandeja de horno y hornear en la segunda guía desde abajo durante unos 30 minutos a 180°C con calor superior e inferior.

CONSEJO: Con ello va muy bien una ensalada de patatas substanciosa.

Paletilla de cerdo

Tiempo de preparación: 100 minutos

Ingredientes:

1 kg de paletilla de cerdo con la corteza cortada en forma de rombo (del carnicero), 1 cucharadita de sal, ¼ cucharadita de pimienta, ¼ cucharadita de comino, 1 cebolla, 2 clavos, 2 cucharadas de aceite, ¼ l de agua caliente, 1/8 l de nata dulce, 10 ciruelas secas deshuesadas

Preparación:

Remojar las ciruelas secas en 1/8 l de agua caliente.

Condimentar la carne con la pimienta, el comino y la sal y colocar con la corteza hacia abajo en una rustidera.

Colocar la rustidera sobre la parrilla en la guía inferior en el horno.

Cortar la cebolla en rodajas y colocarlas sobre la carne.

Hornear el asado durante unos 120 minutos a 200°C con calor superior e inferior.

Cuando las cebollas estén doradas, dar la vuelta a la carne y verter 1/8 l de agua caliente con los clavos en la rustidera. Asar la carne hasta que esté lista.

Al finalizar el tiempo de asado dejar reposar la paletilla crujiente durante unos 10 minutos más en el horno.

Verter el caldo concentrado de la fuente en una cazuela, añadir las ciruelas cortadas en tiras finas y cocer todo a fuego lento sobre la cocina. Al final añadir la nata.

Lasaña

Tiempo de preparación: 90 minutos

Ingredientes:

250 g de láminas de pasta de lasaña, 500 g de carne picada mezclada, 2 cucharadas de aceite, 2 cebollas, ½ cucharadita de orégano, 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de sal, 70 g de concentrado de tomate, 2 cucharas de mantequilla, 2 cucharas de harina, ½ l de leche, ¼ l de vino blanco seco, ½ cucharadita de sal, 2 pizcas de pimienta, 100 g de queso emmental rallado, 50 g de parmesano rallado, 3 cucharas de nata líquida, mantequilla para el molde

Preparación:

Cocer la pasta según indicación del paquete y después reservar en agua fría.

Picar las cebollas y dorar con aceite en una sartén sobre la placa de cocción. Añadir la carne picada y freír sin dejar de remover. Añadir el orégano, el pimentón y 1/2 cucharadita de sal: reservar la mezcla.

En una cacerola sofreír la harina en la mantequilla y agregar la leche y el vino. Cocer durante 5 minutos sin dejar de remover y salpimentar.

Engrasar con la mantequilla un molde para horno y colocar primero una capa de láminas de pasta. Colocar encima la mezcla de carne picada y después la salsa. Repetir este proceso en finas capas terminando con una capa de pasta.

Verter la salsa restante sobre la lasaña, espolvorear con el queso y rociar con la nata.

Tapar el molde con papel de aluminio y hornear sobre la parrilla en la guía inferior del horno durante unos 45 minutos a 200°C con calor superior e inferior. Después de 2/3 del tiempo de horneado, retirar el papel de aluminio.

Gratinado de chucrut

Tiempo de preparación: 80 minutos

Ingredientes:

800 g de chucrut, 1/8 l de caldo de carne, 1/8 l de zumo de manzana, 1 hoja de laurel, 2 enebrinas, 1 pimiento rojo grande, 100 g de tocino entreverado, 500 g de patatas cocidas, 2 cucharadas de vino blanco, 2 cucharadas de nata agria, 1 cucharada de mantequilla, mantequilla para el molde
Preparación:
Rehogar el chucrut en una cacerola sobre la placa de cocción durante unos 35 minutos junto con el caldo de carne, el zumo de manzana y las especias.
Limpiar el pimiento y cortar en tiras.
Cortar el tocino en dados y freír en una sartén hasta que esté crujiente. Añadir el pimiento y freír todo junto brevemente.
Pelar las patatas, cortar en rodajas finas y rallar.
Mezclar el chucrut con el pimiento y tocino y el vino, verter en el molde para horno y cubrir con las rodajas de patata.
Mezclar el perejil con la nata agria y verter este mezcla encima de las rodajas de patata. Colocar la mantequilla en trozos por encima.
Hornear el gratinado durante unos 25 minutos en la segunda guía desde abajo a 200°C con calor superior e inferior.

Truchas al vapor
Tiempo de preparación: 30 minutos
Ingredientes:
4 truchas de 200 g cada una, 4 ramitos de perejil, el zumo de 1 limón, sal y pimienta, 4 trozos de papel de aluminio
Preparación:
Precalentar el minicombo cocina durante 5 minutos a 250°C con calor superior e inferior.
Salpimentar las truchas y embadurnar con el zumo de limón.
Enrollar cada trucha en un trozo de papel de aluminio previamente untado con un poco de mantequilla para que la piel del pescado no se quede pegada al papel.
Colocar los paquetitos de trucha sobre la bandeja del horno, introducir en la segunda guía desde abajo y asar al vapor durante unos 20 minutos a 180º C con calor superior e inferior.
CONSEJO:
Sirva este plato tradicional de truchas con patatas cocidas, mantequilla líquida y rodajas de limón. Con la trucha también va muy bien un rábano a la crema.

Verduras variadas
Ingredientes:
1000 g de verdura de temporada variada, limpia, 1-2 cucharas de finas hierbas mixtas, 1 cucharadita de condimento en polvo para verdura
Preparación:
Cortar las piezas grandes de verdura en tiras finas.
Mezclar la verdura con el condimento en polvo y distribuir sobre 10 trozos de papel de aluminio.
Añadir unos trocitos de mantequilla, si necesario.
Coger el papel de aluminio por las esquinas y doblar los extremos de forma que se formen pequeños paquetes.
Colocar los paquetes de verdura sobre la bandeja de horno y hornear durante unos 30 minutos a 180°C con calor superior e inferior. El tiempo de horneado puede ser más corto o más largo según el tipo de verdura utilizada.
Espolvorear la verdura después del horneado con finas hierbas frescas picadas.

Patatas con tocino
Tiempo de preparación: 50 minutos
Ingredientes:
4 patatas aprox. 500 g, 150 g de tocino entreverado, 1 cucharadita de aceite, 1 cucharada de perejil picado
Preparación:
Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas de forma que se obtenga un abanico. Puede hacerse fácilmente colocando las patatas sobre una cuchara y cortando por encima.
Picar el tocino muy fino y distribuir entre cada rodaja de patata.
Engrasar con aceite cuatro trozos de papel de aluminio y enrollar con ellos cada abanico de patata. Colocar los paquetes sobre la bandeja de horno.
Hornear en el minicombo cocina durante unos 40-60 minutos, en la segunda guía desde abajo, a 180°C con calor superior e inferior.
En los últimos 10 minutos, abrir el papel de aluminio y terminar de hornear las patatas.
Espolvorear las patatas calientes con el perejil picado y servir en el papel de aluminio.
CONSEJO:
Las patatas en abanico pueden llenarse también con aros de cebolla y un poco de ajo. Igualmente puede espolvorear un poco de comino entre las rodajas.

Patatas en papillote
Tiempo de preparación: 50 minutos
Ingredientes:
4 patatas (500 g), 1 cucharada de aceite
Preparación:
Lavar las patatas y cepillarlas a fondo. Pinchar varias veces con un tenedor o cortar en cruz.
Enrollar las patatas individualmente en papel de aluminio engrasado. Colocar los paquetes sobre la bandeja de horno.

Hornear en el minicombo cocina durante unos 40-60 minutos, en la segunda guía desde abajo, a 180°C con calor superior e inferior.
Después del horneado, abrir el papel de aluminio desde arriba, levantar la piel cortada en cruz y verter sobre las patatas una salsa que se puede preparar con requesón, nata agria y finas hierbas.
CONSEJO:
Las patatas en papillote son una guarnición ideal para barbacoas o bistecs rosados y no pueden faltar en cualquier fiesta de jardín.
Se comen o bien espolvoreadas sólo con sal o acompañadas de una mantequilla a las finas hierbas y al ajo.

Gratinado de arroz y manzanas
Tiempo de preparación: 60 minutos
Ingredientes:
¾ l de leche, 1 pizca de sal, 175 g de arroz redondo, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 2 huevos, 2 cucharadas de azúcar, 500 g de manzanas, 1 cucharada de zumo de limón, 3 cucharadas de azúcar glass, mantequilla para el molde
Preparación:
Llevar a ebullición la leche, la sal y el arroz en una cazuela sobre la placa y dejar cocer durante unos 30 minutos a fuego bajo.
Batir los huevos con el azúcar y la vainilla azucarada y mezclar con el arroz.
Pelar las manzanas, extraer el corazón y cortar en rodajas finas.
Llenar alternativamente el arroz y las manzanas en el molde engrasado y distribuir las capas de forma que al final haya una capa de manzanas.
Rociar estas manzanas con zumo de limón y espolvorear con azúcar glass.
Colocar el molde en el horno sobre la parrilla en la segunda guía desde abajo y gratinar durante unos 20 minutos a 180º C con calor superior e inferior.
CONSEJO:
El gratinado será más esponjoso separando los huevos, batiendo la clara a punto de nieve e incorporando al arroz.

Gratinado de requesón
Tiempo de preparación: 70 minutos
Ingredientes:
500 g de albaricoques de lata (u otra fruta), 500 g de requesón descremado, ¼ l de nata dulce, 2 huevos, 3 cucharadas de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1 sobrecito de flan de vainilla, mantequilla para el molde
Preparación:
Si tiene, utilice un molde óvalo de máximo 26 cm de largo.
Engrase el molde con la mantequilla y coloque los albaricoques encima del fondo.
Bata bien el requesón, la nata y los huevos, por ejemplo con la „varita mágica“ ESGE. Añada poco a poco el azúcar, la vainilla azucarada y el polvo para hacer flan y asegúrese de que todo se mezcle bien. Verter la crema de requesón encima de la fruta.
Coloque el molde en el horno sobre la parrilla en la segunda guía desde abajo y gratine durante unos 50 minutos a 160º C con calor superior e inferior.
Con este gratinado va muy bien una salsa de frutas.

HORNEAR

1. Puede utilizar moldes adecuados para horno de uso comercial hasta un diámetro máximo de 28 cm o la bandeja de horno suministrada.
2. Para hornear debería usar siempre el calor superior e inferior.
3. Si utiliza moldes para horno, introduzca la rejilla en la guía inferior y ponga el molde sobre la rejilla.
4. Para hornear pastas o galletas planas, utilice la bandeja de horno en la segunda guía desde abajo.
5. Ponga el interruptor de control de función a calor superior e inferior y el interruptor del horno a la temperatura deseada. En cuanto se ha alcanzado la temperatura deseada, se desconectan los pilotos de control para la temperatura y la función. En cuanto el aparato calienta nuevamente, iluminan de nuevo los pilotos de control.
6. Después de finalizar el proceso de horneado, haga la prueba, si está horneado, con un palillo de madera. Si no queda masa pegada en el palillo, el bizcocho estará listo y puede retirarse.
7. Si aún queda masa pegada en el palillo, hornear el bizcocho con los mismos ajustes como antes durante unos minutos más y repetir después la prueba.

Corona de hierbas

Ingredientes para un molde de corona de 26 cm Ø:

5 huevos, 200 g de azúcar, ½ vaso de confitura de cerezas, ½ cucharadita de canela, 1 cucharada colmada de cacao, 100 g de nueces molidas, 350 g de harina, 1 sobrecito de levadura, un poco de leche si necesario

Preparación:

Batir los huevos, el azúcar, la confitura y la canela hasta que estén esponjosos.

Mezclar el cacao, los nueces, la leche y la levadura y añadir. La masa debe ser espesa. En caso necesario, añadir un poco de leche.

Verter la masa en un molde de corona engrasado. Poner el molde sobre la parrilla e introducir en la guía inferior en el horno.

Hornear durante unos 50 minutos a 180°C con calor superior e inferior.

Tarta de queso

Ingredientes para el fondo:

65 g de mantequilla, 75 g de azúcar, 1 huevo, 200 g de harina, ½ sobrecito de levadura

Ingredientes para la cobertura:

500 g de requesón descremado, 150 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1 sobrecito de polvo para flan de vainilla, 3 huevos, 375 ml de leche, 50 g de mantequilla líquida

Preparación:

Elaborar un masa con la mantequilla, el azúcar, el huevo, la harina y la levadura.

Extender la masa con el rodillo y cubrir el fondo y el borde de un molde (26 cm de Ø) engrasado solamente en el fondo; apretar la masa en el borde hasta que alcance unos 3 cm de alto.

Mezclar todos los ingredientes para el relleno y verter sobre la masa.

ATENCIÓN: asegúrese de usar un molde que cierre bien, ya que al principio el relleno es aún muy líquido.

Poner el molde sobre la parrilla e introducir en la guía inferior en el horno.

Hornear durante unos 80-90 minutos a 180°C con calor superior e inferior.

Bizcocho mármol

Ingredientes para un molde de corona de 26 cm Ø

250 g de mantequilla, 250 g de azúcar, 2 sobrecitos de vainilla azucarada, 5 huevos, 450 g de harina, 1 sobrecito de levadura, 2 cucharadas de polvo de cacao, 1 cucharada de leche

Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar, la vainilla azucarada y los huevos hasta que estén espumosos.

Mezclar la harina con la levadura, verter sobre la masa anterior e incorporar.

Verter la mitad de la masa en el molde de corona engrasado y enharinado.

Mezclar el polvo de cacao y la leche con la masa restante.

Colocar la masa oscura sobre la masa clara en el molde y con un tenedor combinar la masa oscura en la masa clara en forma de espiral.

Introducir la parrilla en la guía inferior en el horno y colocar el molde encima.

Hornear durante unos 50 minutos a 170°C con calor superior e inferior en el horno precalentado.

Pastel de frutas con streusel

Ingredientes para la masa:

100 g de requesón, 1 huevo, 1 cucharada de leche, 60 ml de aceite, 50 g de azúcar, 1 pizca de sal, 200 g de harina, 1 sobrecito de levadura

Ingredientes para la cobertura:

500 g de fruta según temporada, por ejemplo manzanas, albaricoques, cerezas

Ingredientes para los streusel:

100 g de harina, 50 g de azúcar, 2 pizcas de canela, 50 g de mantequilla

Preparación:

Mezclar bien el requesón, el huevo, la leche, el aceite, el azúcar y la sal.

Mezclar la harina y la levadura e incorporar a la masa de requesón, después amasar a mano.

Extender la masa con el rodillo y colocar sobre la bandeja de horno engrasada.

Pelar, deshuesar y cortar la fruta según tipo y distribuir sobre la masa.

Con la harina, el azúcar, la canela y la mantequilla a temperatura ambiente amasar las bolitas (streusel). Distribuirlas sobre la masa.

Introducir la bandeja en la segunda guía desde abajo y hornear el bizcocho durante unos 30 minutos a 180º C con calor superior e inferior.

Masa base para pastas de levadura

Tiempo de preparación: 120 minutos, molde cuadrado de 25 cm de largo

Masa base:

500 g de harina, 75 g de azúcar, 80 g de mantequilla blanda, 330 ml de leche tibia, ½ cucharadita de sal, 1 dado de levadura

Para untar: 1 yema, 1 cucharada de nata

Preparación:

Elaborar con los ingredientes para la masa base una masa de levadura, que se debe amasar hasta que se suelte del fondo de la fuente.

Leudar la masa en un lugar caliente hasta que se haya doblado su volumen.

Amasar de nuevo bien la masa y verter en un molde cuadrado engrasado.

Mezclar la yema con la nata, untar con ello la masa y con un cuchillo agudo hacer un corte longitudinal.
Leudar de nuevo la masa durante 30 minutos.
Colocar el molde cuadrado sobre la rejilla, introducir en la guía inferior del minicombo cocina y hornear durante unos 45 minutos a 180º C con calor superior e inferior.
Por cierto, también puede elaborar la masa de levadura en la Panificadora Backmeister de UNOLD.

Bollo de levadura trenzado
Ingredientes:
Masa base como indicado, así como 1 huevo
Preparación:
Elaborar como descrito arriba una masa base añadiendo un huevo.
Después de haber amasado de nuevo la masa, formar con ella tres rollos y trenzar una trenza.
Cubrir la bandeja de horno con papel de horno, colocar la trenza por encima, untar con el huevo y leudar de nuevo.
Hornear la trenza durante unos 45 minutos en la segunda guía desde abajo a 180°C con calor superior e inferior.

Corona de cerezas de la Selva Negra
Ingredientes para un molde de corona de 26 cm Ø
Para la masa:
6 huevos, 4 cucharadas de agua caliente, 200 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 2 pizcas de canela, 200 g de harina, 1 cucharada de cacao en polvo, 1 cucharada de maicena, 1 cucharadita de levadura
Para el relleno:
1 tarro de guindas deshuesadas, 1/8 l de kirsch, 1/8 l de zumo de cerezas, 1 cucharada de azúcar, 1 sobrecito de gelatina roja para tartas, 1/4 l de nata dulce, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1 cucharada de azúcar glass, 2 cucharadas de cacao en polvo
Preparación:
Separar los huevos y batir la yema con el agua, el azúcar y la vainilla azucarada con la „varita mágica“ ESGE o unas varillas de mano hasta que estén muy espumosos.
Batir la clara a punto de nieve y verterla sobre la masa anterior.
Mezclar la harina, el cacao en polvo, la maicena y la levadura y tamizar sobre la masa de huevo.
Incorporar cuidadosamente con una lengua.
Engrasar con mantequilla y enharinar un molde de corona o de rosca.
Introducir la rejilla en la guía inferior en el horno y colocar el molde encima.
Hornear durante unos 45 minutos a 170°C con calor superior e inferior en el minicombo cocina precalentado.
Introducir la rejilla en la guía inferior. Colocar el molde encima de la rejilla y hornear el bizcocho unos 45 minutos.
Desmoldar el bizcocho y dejar enfriar bien (toda la noche).
Mezclar el zumo de cerezas, el azúcar y el kirsch y reservar 2 cucharadas. Batir en la mezcla la gelatina en polvo para tartas. Calentar el líquido en la placa de cocción, añadir la gelatina para tartas mezclada y llevar brevemente a ebullición.
Retirar la gelatina preparada del fuego y mezclar con las cerezas, reservando 16 aparte. Dejar enfriar el relleno.
Cortar el bizcocho dos veces en horizontal.
Montar la nata con el azúcar glass y la vainilla azucarada (utilizar estabilizante para nata, si es necesario).
Untar el aro de tarta inferior con la mitad del relleno de cerezas y verter 1/3 de la nata por encima.
Colocar el aro de tarta central sobre el primero y rellenar con las cerezas restantes y 1/3 de nata.
Colocar el aro de tarta superior y untar todo el bizcocho con nata.
Espolvorear la corona con el cacao y adornar con las 16 cerezas reservadas. Adornar con la nata restante y guardar en el frigorífico.

Tarta de moca de chocolate
Ingredientes para un molde desmontable de 18 cm (molde individual)
Para la masa:
3 huevos, 100 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1 cucharadita de levadura, 125 g de harina, 25 g (1 cucharada) de maicena
Para la crema
3 cucharadas de café molido, ¼ l de agua hirviendo, 200 g de nata dulce, 8 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de maicena, 350 g de mantequilla blanda, 100 g de chocolate sin leche extrafino rallado, hojas de chocolate y virutas de chocolate
Preparación:
Separar los huevos y batir la yema con el azúcar y la vainilla azucarada hasta que estén muy espumosos.
Batir la clara a punto de nieve y verterla sobre la masa de huevo. Mezclar la levadura y la leche y tamizar con la maicena sobre la masa. Incorporar con cuidado.
Verter la masa en el molde engrasado y enharinado.
Introducir la rejilla en la guía inferior en el horno y colocar el molde encima.

Hornear durante unos 35 minutos a 170°C con calor superior e inferior en el minicombo cocina precalentado.
Dejar enfriar muy bien la base de masa (si necesario durante la noche) y cortar dos veces en horizontal.
Verter el agua a cocción sobre el café en polvo, dejar reposar y tamizar. Mezclar la maicena con un poco de agua.
Llevar a cocción el café sobre la placa, añadir el chocolate rallado y mezclar con la maicena. Batir la masa con las varillas hasta que esté espesa.
Retirar el cazo de la placa, dejar enfriar un poco la crema de café e incorporar la yema. Dejar enfriar la crema.
Batir la mantequilla hasta que esté espumosa e incorporarla a cucharadas a la crema de café.
Distribuir 3/4 de la crema de café sobre la base de masa inferior y central. Poner las bases uno encima de otra, untar la tarta con la crema restante y adornar. Adornar la tarta con las hojas y las virutas de chocolate y poner en frío antes de servir.
CONSEJO:
Si le gusta la tarta más dulce, utilice chocolate con leche en vez del chocolate sin leche.
En caso de que se cuaje la crema de mantequilla y moca, ponga la creme brevemente en agua caliente batiéndola con unas varillas hasta que se quede lisa de nuevo.

Savarin con fresas

Ingredientes para un molde Savarin de 22 cm
2 huevos, 2 cucharadas de agua caliente, 100 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 125 g de harina, 30 g de maicena, ½ cucharadita de levadura, mantequilla para el molde
Ingredientes para embeber:
1/8 l de agua, 100 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada
Ingredientes para la gelatina para tartas:
250 g de fresas, 1 sobrecito de gelatina roja para tartas, 1 cucharada de azúcar
Ingredientes para el relleno:
500 g de fresas, 1/8 l de nata para montar
Preparación:
Batir los huevos, el agua, el azúcar y la vainilla azucarada con la „varilla mágica“ de ESGE hasta que estén espumosos.
Tamizar la harina, la maicena y la levadura sobre la masa espumosa e incorporar.
Engrasar y enharinar el molde. Echar la masa y hornear sobre la rejilla durante unos 35 minutos en la segunda guía desde abajo a 170°C con calor superior e inferior. Dejar enfriar.
Unas 3 horas antes de servir, embeber el bizcocho llevando a ebullición el agua, el azúcar y la vainilla azucarada, añadiendo el vino y vertiendo 1/3 de este líquido en el molde de corona.
Colocar el bizcocho con cuidado en el molde, rociar con el líquido restante y poner el savarin en frío durante unas 2 horas para que pueda reposar bien.
Después limpiar los 250 g de fresas, lavarlas y en un vaso medidor hacer puré con la „varilla mágica“ de ESGE. Rellenar con agua a un ¼ l de la cantidad total y llevar a ebullición con el azúcar y la gelatina para tartas según indicaciones.
Volcar la corona sobre un plato y rociar la gelatina por encima de forma irregular.
Limpiar y lavar los 500 g de fresas y echarlas en el centro de la corona.
Montar la nata, echarla en una manga pastelera y adornar con ella el savarin.
Servir el savarin bien frío. Se puede preparar el savarin también con otras frutas.

Pastel de mandarinas

Ingredientes para un molde media caña redondo ondulado de 25 cm de largo
150 g de margarina, 150 g de azúcar, 2 huevos, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 4 cucharadas de zumo de limón, 40 g de avellanas molidas, 200 g de harina
1 cucharadita de levadura, 1 lata pequeña de mandarinas, 100 g de azúcar glass, 1 cucharada de zumo de limón
Preparación:
Batir la margarina, los huevos, el azúcar y la vainilla azucarada con 4 cucharadas de zumo de limón hasta que estén espumosos.
Incorporar las avellanas a la masa y añadir la harina con la levadura.
Dejar escurrir bien las mandarinas y agregar con cuidado a la masa.
Verter la masa en el molde engrasado.
Introducir la rejilla en la guía inferior en el horno y colocar el molde encima.
Hornear durante unos 30 minutos a 170°C con calor superior e inferior en el minicombo cocina precalentado.
Retirar el bizcocho del molde y dejar enfriar.
Preparar un baño de azúcar mezclando el azúcar glass con el zumo de limón y untar con ello el bizcocho.

Triángulos de pera

Ingredientes:
4 planchas de hojaldre congelado, 8 mitades de pera de lata, 4 cucharaditas de aguardiente de peras, 1/4 l de nata dulce, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 1/2 cucharada de azúcar, 75 g de azúcar glass
Preparación:

Descongelar las planchas de hojaldre durante 10 minutos y cortar cada una en 4 triángulos.
Cubrir la bandeja de horno con papel de horno, colocar los triángulos sobre la bandeja y hornear uno detrás de otro en el horno precalentado a 230º C con calor superior e inferior.
Cortar las mitades de pera en forma de abanico y cubrir con ello 8 de los triángulos de hojaldre enfriados. Rociar con el aguardiente de peras.
Montar la nata y endulzar con el azúcar y la vainilla azucarada. Distribuir sobre las peras.
Colocar los triángulos de hojaldre restantes sobre la nata.
Batir el azúcar glass tamizado con el aguardiente de peras restante y untar el baño de azúcar sobre los triángulos.
CONSEJO:
En vez de aguardiente de peras puede usar también zumo de peras o de limón.
Los triángulos pueden llenarse con cualquier fruta.

Manzanas en camisón
Ingredientes:
4 manzanas pequeñas, 1 cucharada de pasas, 1 cucharada de virutas de almendras, 1 pizca de canela, 1 cucharada de ron, 8 planchas de hojaldre congelado, 1 huevo
Preparación:
Descongelar las planchas de hojaldre. Mezclar las pasas, la canela y las almendras con el ron y dejar reposar.
Pelar y descorazonar las manzanas.
Rellenar con la mezcla de pasas.
Separar el huevo en yema y clara.
Colocar las planchas de hojaldre descongeladas una al lado de la otra (4+4). Untar los bordes con la clara, colocar las planchas una encima de la otra y apretar. De la plancha formada cortar 4 trozos iguales.
Envolver cada manzana en un trozo de masa y recortar los bordes. Con el resto de la masa recortar hojas y otros diseños para adornar.
Untar las manzanas envueltas con la yema, colocar sobre la bandeja cubierta con papel de horno y hornear unos 35 minutos a 180º C con calor superior e inferior.

Buñuelos y lionesas de crema
Ingredientes para la masa de buñuelos:
1/8 l de agua, 75 g de harina, 1 pizca de sal, 25 g de mantequilla, 2 huevos, papel de horno
Ideas para el relleno:
Relleno 1:
1/4 l de leche, 1/2 sobrecito de chocolate en polvo, 1 cucharadita colmada de café en polvo, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de gelatina, 1/8 l de nata para montar
Relleno 2:
1 tarro de guindas, 1 sobrecito de gelatina roja para tartas, 2 cucharadas de azúcar, 1/8 l de nata para montar
Preparación:
Llevar a ebullición el agua y la sal en un cazo sobre la placa. Incorporar la harina de golpe y remover con una cuchara de palo.
A fuego bajo seguir batiendo hasta obtener una bola que se despegue del fondo del cazo.
Dejar enfriar la bola de masa durante 5 minutos y colocar en un recipiente alto.
Batir los huevos e incorporar a la bola de masa. Puede hacerse fácilmente con la cuchilla múltiple de la „varilla mágica" de ESGE. Puede que no se necesite toda la cantidad de huevo. La masa de buñuelos está lista cuando tiene un fuerte brillo y se despega fácilmente de la „varilla mágica" de ESGE o de la cuchara de palo.
Cubrir la bandeja de horno con papel de horno.
Precalentar el horno a 230°C durante unos 5 minutos (calor superior e inferior).
Introducir la masa en una manga pastelera. Para buñuelos de viento formar montoncitos de 4 cm Ø sobre el papel de horno con ayuda de la boquilla de la manga pastelera. Para las lionesas de crema se forman tres tiras de 4 cm de largo cada una con la manga pastelera, dos juntas y una por encima.
Introducir la bandeja de horno en la segunda guía desde abajo y hornear los buñuelos de viento o las lionesas de crema unos 15-20 minutos a 180°C con calor superior e inferior. Cortar los buñuelos de viento o las lionesas de crema aún calientes.
Para el primer relleno: Llevar a ebullición la leche con el café en polvo y el azúcar e incorporar la gelatina disuelta en agua. Después de enfriar, incorporar la nata para montar y llenar las lionesas con la crema, adornar con azúcar glass o cobertura de chocolate.
En el segundo relleno, que es muy adecuado para buñuelos de viento, verter primero las guindas sobre un colador. Medir el zumo, calentar con el azúcar y espesar con la gelatina para tartas. Añadir las guindas al baño de azúcar. Después de enfriar, llenar los buñuelos de viento y adornar con la nata para montar.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 68855

TECHNICKÁ DATA



Výkon:	Max. 3100 W, 220-240 V~, 50 Hz Trouba 1400 W (horní ohřev 700 W, spodní ohřev 700 W), varné desky 1700 W (velká varná deska 1000 W, malá varná deska 700 W)
Kryt:	Kov, emailovaný, černý
Dvířka:	Tepelně odolné sklo
Velikost:	Cca. 54,5 x 36,5 x 33,0 cm (D/Š/V)
Objem:	Objem pečící trouby 28 litrů, Š/H: cca 38,5 x 29,0 cm, využitelná výška cca 20 cm
Hmotnost	Cca 11,95 kg (vč. příslušenství)
Délka kabelu:	Cca 80 cm, pevně namontovaný
Vybavení:	Varné desky samostatně regulovatelné od 1 - 5 Velká varná deska, průměr 19,0 cm Malá varná deska, průměr 15,0 cm Trouba max. 250 °C Výkon max. 3100 W (trouba 1400 W, varné desky 1700 W) Vnitřní prostor s nepřilnavou vrstvou Otočný rožeň Cirkulační oběh vzduchu
Příslušenství:	Návod k obsluze, 1 otočný rožeň s přídržnými svorkami, 1 plech na pečení, 1 grilovací rošt, 1 zvedák grilovacího roštu, 1 zvedák otočného rožně

Právo na technické změny vyhrazeno

PRO VAŠI BEZPEČNOST

1. Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a uložte si jej.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je potřeba dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
5. Prosím, použijte přístroj do uzemněné zásuvky.
6. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
7. Nepoužívejte přístroj na horkých plochách nebo v jejich blízkosti.
8. Přístroj je určen pouze pro použití ve vnitřních prostorech. Postavte přístroj na suchou, rovnou a stabilní plochu.
9. Dbejte na dostatečnou vzdálenost od stěn, nábytku a hořlavých předmětů, např. závěsů. Na stranách dodržujte odstup minimálně 10 cm a směrem nahoru minimálně 30 cm od jiných povrchů.
10. Nikdy nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru.
11. Vždy dodržujte vzdálenost min. 2 cm mezi pokrmem v troubě a spodními popř. horními topnými tělesy, abyste předešli vznícení pokrmu – nebezpečí požáru!
12. Pro pečení a přípravu pokrmů v troubě používejte pouze vhodné nádobí.
13. Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem. Použití jiného příslušenství může znamenat rizika a vést k poškození přístroje.
14. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.

- pro pečení koláčů v obchodech, kancelářích nebo na podobných pracovištích,
- v zemědělských provozech,
- pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
- v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.

15. Netahejte za přívodní vedení. Nenechávejte přívod viset přes hranu pracovní plochy. Nenavíjejte přívodní vedení kolem přístroje a nepřipusťte lámání přívodu.
16. Zajistěte, aby se přívodní vedení nedostalo do kontaktu s horkými částmi přístroje. Nedotýkejte se horkých částí. Vždy používejte kuchyňské chňapky.
17. Přístroj je během provozu horký. Používejte kuchyňské chňapky. Během provozu přístroj v žádném případě nezakrývejte.
18. Během provozu zajistěte dobré větrání místnosti.
19. Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorech.
20. Přístroj se nevypíná automaticky. Proto po použití vždy nastavte přepínač teploty na 0 a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
21. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
22. Před opětným sestavením musí být všechny části zcela suché.
23. Před pohybováním s přístrojem, čištěním a ukládáním jej nechte zcela vychladnout. Před manipulací s přístrojem vždy vytáhněte síťovou zástrčku.
24. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete prosím přístroj na kontrolu a/nebo opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.



Pozor! Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za vadnou montáž, chybné používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou třetí osobou.

VŠEOBECNÉ POKYNY



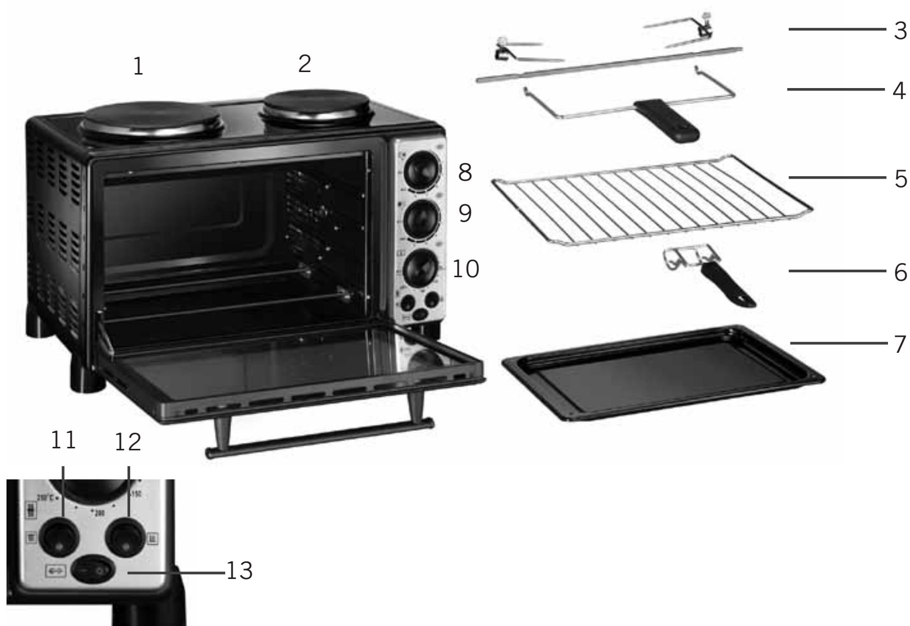
POZOR!
Přístroj je během provozu velmi horký, také na vnějších stranách. Dbejte proto na dostatečný odstup od všech hořlavých předmětů a na dostatečné větrání.
Zásadně používejte kuchyňské chňapky, dokud je přístroj v provozu popř. dokud je ještě horký.

1. Trouba je ideální pro každodenní přípravu mnoha jídel. Protože doby vaření a teploty se vždy trochu liší, doporučujeme Vám postup vaření sledovat a v pravidelných intervalech kontrolovat stav přípravy pokrmů.
2. U některých receptů doporučujeme předehřátí přístroje. U těchto receptů zapněte přístroj cca 5 až 10 minut předem na uvedenou teplotu.
3. Při použití spodního ohřevu doporučujeme připravovat pokrmy na spodní zásuvné liště, popř. při použití horního ohřevu na horní liště.
4. K čistění krytu nebo plechu nepoužívejte žádné kovové předměty. Plech není odolný proti pořezání. Koláč nebo pizzu nikdy nekrájejte na plechu na pečení.
5. Přístroj je během provozu horký, proto vždy používejte kuchyňské chňapky.
6. Skleněná dvířka nejsou odkládací plocha. Proto na otevřená dvířka nepokládejte hrnce ani jiné předměty, abyste předešli poškození skleněné výplně.
7. Skleněná dvířka otevírejte vždy opatrně, unikající horký vzduch by mohl způsobit popálení.
8. Hotové pokrmy doporučujeme nechávat v troubě pro udržení tepla jen krátce, protože jinak se mohou vysušit.
9. Jakmile je požadovaná teplota dosažena, kontrolky pro teplotu a funkci zhasnou. Jakmile přístroj znovu zapne ohřev, kontrolky se opět rozsvítí.
10. Ujistěte se, že po použití jsou všechny přepínače v poloze 0 popř. spínače funkcí vypnuty.
11. Při nepoužívání byste vždy měli vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
12. Při používání funkce grilu vždy používejte jen horní ohřev! Jinak by mohl odkapávat tuk na spodní topná tělesa, což vede k silnému vzniku kouře a nepříjemnému zápachu.
13. Funkce otáčení pro grilování na otočném rožni se zapíná spínačem (13).

14. Varné desky zapínejte pouze tehdy, když je na příslušné varné desce postaven naplněný hrnec. Podle možnosti používejte pouze hrnce s rovným dnem a průměrem odpovídajícím velikosti varné desky.

15. Při zapnuté troubě můžete používat obě varné desky. Doporučujeme však v takovém případě používat jen jednu varnou desku, abyste předešli možnému přetížení hlavního jističe.

VAŠE NOVÁ MALÁ KUCHYNĚ



1 Velká varná deska 1000 W

2 Malá varná deska 700 W

3 Otočný rožeň s přídržnými svorkami

4 Zvedák otočného rožně

5 Mřížový rošt

6 Zvedák roštu a plechu

7 Plech na pečení

8 Regulátor teploty velké varné desky s kontrolkou

9 Regulátor teploty velké varné desky s kontrolkou

10 Regulátor teploty trouby s kontrolkou

11 Spínač horního ohřevu

12 Spínač spodního ohřevu

13 Spínač otočného rožně

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte z přístroje všechen materiál balení a ujistěte se, že všechny části jsou kompletní a nepoškozené.
2. Vyjímatelné části omyjte teplou vodou a jemným saponátem. Nepoužívejte k tomu žádné abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnku. Opláchněte části čistou vodou. Všechny části nechte dobře uschnout.
3. Otřete kryt vlhkým hadrem.
4. Topná tělesa můžete v případě potřeby otřít dobře vyždímaným, vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do krytu nevnikla voda.
5. Přístroj nesmí být ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
6. Při prvním použití může vznikat kouř. Tento kouř je nezávadný. Přesto doporučujeme před prvním použitím zapnout ohřev přístroje, aby se odstranily případné zbytky.
7. Postavte přístroj na tepelně odolnou, pevnou a rovnou plochu.
8. Dbejte na dostatečné větrání a vzdálenost ke stěnám a hořlavým předmětům, např. závěsům.
9. Ujistěte se, že všechny spínače jsou v poloze 0.
10. Zastrčte zástrčku do zásuvky (střídavý proud 220-240 V~).
11. Na přepínači teploty nastavte 250 °C a zapněte horní a spodní ohřev stisknutím příslušných spínačů. Kontrolky spínačů svítí.
12. Jakmile je požadovaná teplota dosažena, kontrolky pro teplotu a funkci zhasnou. Jakmile přístroj znovu zapne ohřev, kontrolky se opět rozsvítí.
13. Doporučujeme před prvním použitím ohřát přístroj cca 10 minut na nejvyšší teplotu, dokud již neuniká žádný kouř.
14. Během této fáze zahořování otevřete okno. Po zahoření jsou na přístroji případně již viditelné stopy použití, ty však nemají vliv na funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
15. Vypněte přístroj tím, že přepínače teploty a času nastavíte na 0, a nechte přístroj zcela vychladnout.
16. Nyní je Váš přístroj připraven k používání.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Před čištěním vypněte přístroj (všechny spínače na 0) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.**
2. **Nechte přístroj zcela vychladnout.**
3. Přístroj nikdy nesmí být pro čištění ponořován do vody nebo jiné tekutiny.
4. Všechny vyjímatelné části jako plech na pečení, grilovací rožeň, mřížový rošt atd. můžete omýt teplou vodou s jemným saponátem. Potom opláchněte části čistou vodou a dobře je osušte. Také můžete části čistit v myčce.
5. Pokud by došlo k připečení zbytků pokrmu, můžete příslušné části na krátkou dobu odmočit v horké vodě s jemným saponátem, aby se zbytky uvolnily.
6. Topná tělesa můžete otřít dobře vyždímaným, vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do krytu nevnikla žádná voda.
7. Kryt můžete zevnitř i zvenku otřít vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby do přístroje nevnikla voda.
8. Vnitřní strany trouby jsou opatřeny snadno čistitelným povrchem a mohou být vyčištěny vlhkým hadrem. Stříkance ihned otřete vlhkým hadrem.
9. Varné desky můžete otřít vlhkým hadrem s jemným saponátem. Pokud by došlo k překypění pokrmu a jeho připečení, můžete varné desky očistit příslušnou houbou na hrnce.
10. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnku apod.

TABULKA ČASŮ VAŘENÍ

1. U dále uvedených časů vaření se jedná o přibližné časy, které se mohou lišit podle kvality a množství přísad, zvolené teploty i Vaší osobní chuti.
2. Když připravujete maso s paprikou nebo jinými teplotně citlivými kořeními, snižte trochu teplotu a příslušně prodlužte dobu tepelné úpravy.
3. Při použití mřížového roštu nebo otočného rožně byste vždy měli na nejspodnější lištu nasunout misku na zachycení tuku.
4. Při grilování na grilovacím roštu byste měli grilovaný pokrm vícekrát otočit, abyste dosáhli rovnoměrného zhnědnutí.
5. U koláčů a nákypů dbejte na časy pečení uvedené v receptech.
6. Na následujících stranách naleznete pokyny k použití různých funkcí i návrhy receptů pro daný způsob použití.

Grilovaný pokrm	**Použití**	**Lišta (odspodu)**	**Teplota °C**	**Předehřátí na 250°C**	**Doba tepelné úpravy cca**
Vepřový steak	Mřížový rošt	3	200-250°C	10 min.	cca 10 min. každá strana
Kuře, celé	Otočný rožeň		200-250°C		cca 60 min.
Kuřecí křidýlka	Mřížový rošt	3	200-250°C		cca 40 min.
Kuřecí stehýnka	Mřížový rošt	3	200-250°C		cca 45 min.
Vepřové medailonky	Mřížový rošt	3	200-250°C	10 min.	cca 35 min.
Kachna, 1,8 kg	Otočný rožeň		200-250°C		cca 150 min.
Krůtí rolka, 700 g	Otočný rožeň		200-250°C		cca 60 min.
Bažant	Otočný rožeň		200-250°C		cca 80 min.
Koroptve	Otočný rožeň		200-250°C		cca 45 min.
Sekaná pečeně	Mřížový rošt	2	160-180°C		cca 80 min.
Pstruh ve fólii	Mřížový rošt	2	180°C		cca 20 min.
Nakládané uzené v těstu	Mřížový rošt	2	180°C		cca 30 min.
Vepřová plec	Mřížový rošt	2	200°C		cca 80 min.
Jehněčí kýta	Mřížový rošt	2	180°C		cca 160 min.
Pomfrity/krokety	Plech na pečení		200-250°C	10 min.	cca 15-20 min.
Makrela, grilovaná	Mřížový rošt		200-250°C		cca 25 min.
Brambory ve fólii	Plech na pečení	2	180°C		cca 40-60 min.

VAŘENÍ NA VARNÝCH DESKÁCH

1. Varné desky můžete použít k vaření a pečení v hrncích a pánvích jako na běžném sporáku nebo samostatné varné desce.
2. Volitelně můžete používat vždy jen jednu varnou desku nebo obě varné desky současně.
3. Zapněte požadovanou varnou desku tím, že daný přepínač otočíte na požadované nastavení mezi 1 a MAX.
4. Pro vaření vždy používejte hrnce s rovným dnem, aby byl dobrý kontakt s varnou deskou. Podle možností by dno hrnce mělo mít stejný průměr jako varná deska.
5. Po použití otočte regulátor teploty ihned zpět na 0.
6. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
7. Po vypnutí zůstává varná deska ještě určitou dobu horká. Toto zbytkové teplo můžete využít např. k udržení teploty pokrmů.
8. Při zapnuté troubě můžete používat obě varné desky. Doporučujeme však v takovém případě používat jen jednu varnou desku, abyste předešli možnému přetížení hlavního jističe.

ROZMRAZOVÁNÍ

1. Malou kuchyni můžete používat také k rozmrazování masa, drůbeže, chleba a housek.
2. Na spodní lištu nasuňte plech na pečení/záchytnou misku na tuk.
3. Na druhou lištu odspoda nasuňte grilovací rošt.
4. Zmražené potraviny položte buď na grilovací rošt nebo na tepelně odolnou misku a postavte je na mřížový rošt.
5. Pro rozmrazování doporučujeme nejnižší nastavení teploty (cca 100 °C), aby se předešlo vysušení potravin.
6. Zapněte horní a spodní ohřev. Jakmile je požadovaná teplota dosažena, kontrolky pro teplotu a funkci zhasnou. Jakmile přístroj znovu zapne ohřev, kontrolky se opět rozsvítí.

ROZPÉKÁNÍ

1. Malá kuchyně je ideální k rozpékání housek a chleba (i zmražených).
2. Předehřejte přístroj cca 5 minut s horním i spodním ohřevem na cca 200 °C.
3. Na spodní lištu nasuňte plech na pečení nebo mřížový rošt.
4. Na plech na pečení nebo mřížový rošt položte kusy pečiva a podle přání je rozpečte.

ZAPÉKÁNÍ

1. Na třetí lištu odspoda nasuňte plech na pečení nebo mřížový rošt se zapékanými pokrmy.
2. Nastavte požadovanou teplotu. Pro rychlé zapékání doporučujeme 250 °C.
3. Zapněte horní a spodní ohřev.
4. Při zapékání byste měli pokrm často kontrolovat, aby se jeho povrch nepřipálil.

Havajský toust
Složení:
4 plátky toustového chleba, 4 plátky dušené šunky, 4 plátky ananasu, 4 plátky eidamu
Příprava:
Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 250°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.
Na každý toust položte plátek dušené šunky, plátek ananasu a nakonec plátek sýra.
Obložené chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci při 250°C cca 5 minut.

Toust s mozzarellou
Složení:
4 plátky toustového chleba, 1 masité rajče, několik listů bazalky, 2 kuličky mozzarelly, umletý černý pepř
Příprava:

Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 250°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.
Rajčata nakrájejte na plátky a položte na chleby. Na ně nasypte několik lístků bazalky.
Mozzarellu nakrájejte na plátky a položte na chleby, okořeňte pepřem.
Chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 250°C cca 5 minut.

Toust pizza

Složení:
4 plátky toustového chleba, 2 plátky vuřtu, 1 plátek dušené šunky, 1 malé rajče, 1 polévková lžíce plátků žampionů, 2 plátky eidamu, 2 polévkové lžíce zakysané smetany, ½ čajové lžičky oregána, sůl a pepř
Příprava:
Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 250°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.
Všechny přísady kromě smetany a koření nakrájejte na malé kostičky, smíchejte se smetanou a kořením a rozprostřete na toustované plátky chleba.
Chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 250°C cca 5 minut.

Toust curry

Složení:
4 plátky toustového chleba, 100 g tepelně upraveného kuřecího masa (např. prsa, nebo grilované kousky) nebo vepřové pečeně, 2 polévkové lžíce grilovací omáčky s příchutí kari (hotový produkt), 2 plátky ananasu, 1 polévková lžíce kokosových lupínků, 4 plátky eidamu, kari v prášku
Příprava:
Plátky toustového chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 250°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.
Maso a ananas nakrájejte na malé kostičky, smíchejte s kokosovými lupínky a rozprostřete na toustované plátky chleba. Navrch vždy položte plátek sýra.
Chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 250°C cca 5 minut.
Pro servírování popraště trochou kari v prášku.

Francký toust s klobásou

Složení:
4 plátky krájeného chleba, 16 norimberských klobásek (předem opečených na pánvi), 100 g vařeného kyselého zelí, 1 čajová lžička kmínu, 30 g strouhané goudy, 3 polévkové lžíce zakysané smetany, 1 polévková lžíce smažené cibulky
Příprava:
Plátky chleba položte na rošt, nasuňte rošt na třetí lištu odspodu a nechte plátky chleba krátce toustovat při 250°C se zapnutým horním a dolním ohřevem, dokud horní strana mírně nezhnědne, pak jej otočte a druhou stranu rovněž nechte krátce toustovat.
Na každý plátek chleba položte čtyři klobásky a rozprostřete na ně kyselé zelí.
Rozmíchejte goudu s kmínem a zakysanou smetanou a chleby potřete.
Chleby položte na vymaštěný plech, ten zasuňte do trouby na třetí lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 250°C cca 5 minut.

Zapečené těstoviny

Doba přípravy: 60 minut
Složení:
250 g těstovin - kolínek, 400 g vepřové kýty, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 3 polévkové lžíce oleje, 1/4 l horkého masového vývaru, 1 polévkové lžíce nasekané petrželky, 4 rajčata, 1 čajová lžička soli, 250 g cuket, 1 špetka sušeného tymiánu, 100 g strouhaného ementálu, 1 polévková lžíce nasekané petrželky
Příprava:
Těstoviny uvařte podle pokynů na obalu. V pánvi na sporáku rozehřejte 2 polévkové lžíce oleje a jemně nakrájenou cibuli a česnek v něm nechte zesklovatět.
K cibuli přidejte na malé plátky nakrájené maso a nechte jej opéci. Přidejte masový vývar a nechte vše 8 minut dusit.
Cuketu nakrájejte na plátky, na zbylém oleji z obou stran lehce opečte, osolte a okořeňte tymiánem. Rajčata oloupejte a nakrájejte na kostky.
Formu vymažte olejem zbylým z dušení cuket. Naplňte ji polovinou těstovin a po vrstvách kostkami rajčat, plátky cukety a na závěr přidejte zbylé těstoviny.
Těstoviny posypte sýrem a na mřížovém roštu zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a

nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 230° cca 20 minut.

Chřestový nákyp

Doba přípravy: 50 minut
Složení:
500 g chřestu z konzervy, 300 g libové dušené šunky, 2 polévkové lžíce másla, 2 polévkové lžíce mouky, 1/4 l mléka, 1/8 l suchého bílého vína, 150 g taveného sýra, 2 žloutky, 1 polévková lžíce nasekané petrželky, máslo na vymazání formy
Příprava:
Nakrájejte chřest na kousky dlouhé 5 cm. Šunku rozkrájejte na jemné proužky. Obojí dejte do máslem vymazané formy na zapékání.
Na varné desce v hrnci rozpusťte máslo a nechte v něm mouku opražit do světle žluté barvy. Do jíšky přidejte mléko a víno.
Omáčku nechte při stálém míchání 5 minut vařit a na závěr v ní rozpusťte sýr.
Sundejte omáčku z varné desky a přidejte žloutek.
Nalijte omáčku na chřest ve formě na zapékání.
Nákyp na mřížovém roštu zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 190°C cca 20 minut. Rovnou servírujte.
TIP:
Ke chřestovému nákypu podávejte brambory a zelený salát.

GRILOVÁNÍ S OTOČNÝM ROŽNĚM

1. Na spodní lištu vždy nasuňte misku na zachycení tuku, aby se odkapávající tuk zachytil a nekapal na topné těleso, kde by se připálil.
2. Grilovací rožeň je zvláště vhodný ke grilování drůbeže až do cca 2 kg nebo rolád do cca 1 kg.
3. Na grilovací rožeň nasuňte jednu přídržnou svorku tak, aby její špičky ukazovaly ke středu.
4. Potom rožeň prostrčte pokud možno prostředkem připraveného a okořeněného pokrmu ke grilování.
5. Na rožeň nasaďte druhou přídržnou svorku špičkami ke středu.
6. Obě svorky přisuňte ke grilovanému pokrmu tak, aby byl uprostřed rožně upevněn. Je důležité, aby rožeň byl prostrčen pokud možno středem grilovaného pokrmu, aby se pokrm rovnoměrně otáčel a opékal. Odstávající části u drůbeže případně přivažte kuchyňskou nití.
7. Přídržné svorky upevněte pomocí zajišťovacích šroubů tím, že šrouby dotáhnete. Dbejte na to, abyste zajišťovací šrouby neupevňovali za oběma body 1 + 2.
8. Nyní rožeň vložte špičatou stranou do příslušného vybrání na levé straně prostoru pečení.
9. Druhý konec grilovacího rožně se zavěsí do držáku na pravé straně.
10. Nyní nastavte regulátor teploty trouby na teplotu 250 °C. Spínače funkcí nastavte na horní a spodní ohřev. Jakmile je požadovaná teplota dosažena, kontrolky pro teplotu a funkci zhasnou. Jakmile přístroj znovu zapne ohřev, kontrolky se opět rozsvítí.
11. Doporučujeme grilovaný pokrm během přípravy vícekrát potírat olejem nebo marinádou, aby se nevysušil a získal křupavou kůrku.

Kuře grilované do křupava

Doba přípravy: cca 70 minut
Složení:
1 kuře cca 1 kg, 1 čajová lžička soli, 1 čajová lžička papriky, 2 polévkové lžíce oleje
Ze soli, papriky a oleje udělejte marinádu a kuře s ní potřete.
Okořeněné maso napíchněte na rožeň a upevněte oběma svorkami. Odstávající části jako např. křidýlka přivažte kuchyňskou nití.
Otočný rožeň zavěste do přístroje.
Grilujte při 250°C s horním a spodním ohřevem cca 60 minut.

Koroptve

Doba přípravy: 45 minut
Složení:
2 koroptve à 500 g, 400 g klobásy bez slupky, 100 g prorostlého, uzeného bůčku, 1/4 l masového vývaru, 1/8 l tmavého piva, 2 polévkové lžíce tmavého zahušťovadla
Příprava:
Naplňte koroptve klobásou bez slupky a zašijte.
Křidýlka a nohy s plátky špeku přivažte k tělu.
Okořeněné maso napíchněte na rožeň a upevněte oběma svorkami. Odstávající části jako např. křidýlka přivažte kuchyňskou nití.
Otočný rožeň zavěste do přístroje.
Grilujte při 250°C s horním a spodním ohřevem cca 45 minut.

Šťávu z pečení rozmíchejte v hrnci na sporáku se zahušťovadlem a nechte krátce povařit. Na závěr přimíchejte pivo a již nevařte.

Pečený bažant
Složení:
1 bažant, cca 1 kg, 100 g lišek z konzervy, 1 jemně pokrájená cibule, 100 g prorostlého, uzeného bůčku, 1 tvrdší houska, 100 g tučného špeku, 3 polévkové lžíce jemně nasekané petrželky, 1 vejce, 1/4 čajové lžičky soli, 1 špetka muškátu, 1 špička nože pepře, 1/8 l masového vývaru, 1/8 l červeného vína, 1 kelímek zakysané smetany
Příprava:
Housku namočte do teplé vody. Tučný, na kostky nakrájený špek společně s cibulí do zlatova opečte na pánvi na sporáku. Přidejte vymačkanou, pokrájenou housku, lišky, petrželku a vejce s kořením a dobře zamíchejte. Naplňte bažanta touto směsí a zašijte. Bažanta obalte plátky bůčku a omotejte kuchyňskou nití, aby nohy a křídla pevně přiléhaly k tělu.
Okořeněné maso napíchněte na rožeň a upevněte oběma svorkami. Odstávající části jako např. křídýlka přivažte kuchyňskou nití.
Otočný rožeň zavěste do přístroje.
Grilujte při 250°C s horním a spodním ohřevem cca 80 minut.
15 minut před koncem přípravy uvolněte kuchyňskou nit a sundejte bůček, aby se bažant opekl do hněda.
Šťávu z pečení z misky rozmíchejte v masovém vývaru, přidejte do hrnce a společně s červeným vínem ohřejte. Přimíchejte zakysanou smetanu.

Krůtí rolka
Doba přípravy: cca 70 minut
Složení:
700 g krůtího masa, 1 čajová lžička soli, 1 rozdrcený stroužek česneku, 1 čajová lžička octa, 1 polévková lžíce oleje, 1/4 čajové lžičky pepře, 150 g plátků prorostlého, uzeného bůčku, 1/8 l suchého červeného vína, 1/4 l horké vody, 100 g zakysané smetany
Příprava:
Sůl, česnek, ocet a pepř rozmíchejte s olejem a potřete tím maso.
Obložte pečeni plátky uzeného bůčku a upevněte je kuchyňskou nití.
Okořeněné maso napíchněte na rožeň a upevněte oběma svorkami.
Otočný rožeň zavěste do přístroje.
Grilujte při 250°C s horním a spodním ohřevem cca 60 minut. Unikající šťáva se přitom hromadí v záchytné misce na tuk.
Po konci pečení misku vytáhněte a šťávu z pečení přelijte do hrnce. Misku opět zasuňte.
Šťávu z pečení ohřejte na sporáku (nevařte) a přimíchejte víno a smetanu. Bůček a kuchyňskou nit sundejte z rolky, rozkrájejte rolku na plátky a podávejte s omáčkou.

Pečená kachna
Doba přípravy: 3 hodiny
Složení pro 8 osob:
1 kachna (cca 1,8 kg), trochu soli, 1 čajová lžička pepře, 1/8 l tmavého piva, 1/8 l červeného vína, 1 čajová lžička škrobové moučky, rozmíchané v malém množství vody
Příprava:
Kachnu omyjte a odstraňte přebytečný tuk. Podle přání kachnu naplňte a zašijte. Křidýlka pevně přivažte k tělu kuchyňskou nití.
Sůl a pepř rozmíchejte s pivem a kachnu jím potřete. Když se kachna připravuje bez nádivky, okořeňte ji i z vnitřku. Tučnou kůži na několika místech propíchněte vidličkou.
Upevněte kachnu na otočném rožni a zavěste do trouby.
Grilujte při 250°C s horním a spodním ohřevem cca 2,5 hodiny.
Po ukončení této přípravy nechte kachnu v troubě, aby zůstala teplá.
Po konci pečení povařte šťávu z pečení ze záchytné misky s vínem: Přimíchejte škrobovou moučku s vodou a šťávu tím zahustěte. Šťávu dochuťte.
Sundejte kachnu z rožně, rozkrájejte a podávejte s omáčkou.
TIP:
K této sváteční pečeni se podává červené zelí s jablky a bramborové knedlíky nebo houskové knedlíky.
Pokud dáváte přednost dietnějším jídlům, použijte mladou krůtu.

PEČENÍ A VAŘENÍ

1. Malá kuchyně se výborně hodí pro přípravu nákypů, pečení a jiných pokrmů.
2. K tomu se používá buď mřížový rošt, na který postavíte příslušný kastrol, formu na zapékání nebo pekáč, nebo také plech na pečení.
3. Na regulátoru teploty nastavte požadovanou teplotu a na přepínačích funkcí nastavte podle receptu horní a spodní nebo jen spodní ohřev. Jakmile je požadovaná teplota dosažena, kontrolky pro teplotu a funkci zhasnou. Jakmile přístroj znovu zapne ohřev, kontrolky se opět rozsvítí.

Sekaná pečeně

Doba přípravy: 75 minut

Složení:

500 g směsi mletého masa, 150 g mletých vepřových jater, 1 starší houska, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 vejce, 1 čajová lžička soli, 3 špetky muškátového oříšku, 3 špetky pepře, 150 g prorostlého špeku, tence pokrájeného, 1 čajová lžička papriky v prášku, 1 čajová lžička hořčice, 1 polévková lžíce strouhanky

Příprava:

Housku namočte do vody. Cibuli a stroužky česneku oloupejte a nasekejte na jemno.

Rozmíchejte vymačkanou housku, cibuli, mleté maso, mletá játra, vejce, sůl, hořčici a koření se strouhankou.

Z těsta vytvarujte dlouhý bochník, vložte jej do formy na zapékání a obložte plátky špeku.

Sekanou pečeni položte na mřížový rošt, zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte péci s horním a spodním ohřevem při 180°C cca 50 minut, případně po 30 minutách nastavte 160°C.

Jehněčí kýta

Doba marinování: 6 hodin

Doba přípravy: 60-80 minut

Složení:

1,5 kg jehněčí kýty s kostmi, 3 stroužky česneku, 3 cibule, 1/4 l horkého masového vývaru, 1/8 l suchého bílého vína, 1 čajová lžička škrobové moučky

Pro marinádu:

70 g rajského protlaku, 1 polévková lžíce mouky, 1 čajová lžička soli, 2 polévkové lžíce citrónové šťávy, 1 čajová lžička sušeného rozmarýnu, ¼ čajové lžičky kmínu, ¼ čajové lžičky pepře

Příprava:

Kýtu do kříže lehce nařízněte a špičatým nožem proveďte malé zářezy, do kterých se zastrčí oloupané a do špiček nakrájené stroužky česneku, jimiž se kýta prošpikuje.

Rozmíchejte rajský protlak s moukou, solí, citrónovou šťávou, rozmarýnem, kmínem a pepřem. Touto směsí kýtu potřete a na 6 hodin ji uložte do ledničky.

Vložte jehněčí kýtu do pekáče a ten zasuňte na mřížovém roštu na nejspodnější lištu trouby. Obložte pečeni kroužky cibule. Pečte kýtu při 180°C s horním a spodním ohřevem cca 150-180 minut.

Když cibule zhnědne, položte ji na dno pekáče a zalijte trochou masového vývaru.

Postupně kýtu polévejte zbylým masovým vývarem a vínem a po 2/3 doby pečení ji obraťte.

Když je doba přípravy u konce, nechte kýtu ještě 10 minut ve vypnuté troubě.

Šťávu z pečení z misky rozřeďte trochou vody, zahustěte škrobovou moučkou a dochuťte.

K jehněčí kýtě se velmi dobře hodí zelené fazole a bramborový gratin.

Vepřové steaky

Složení:

4 vepřové steaky po 200 g, 1 čajová lžička soli, několik kapek tabasku, 2 čajové lžičky papriky, 3 polévkové lžíce oleje

Příprava:

Ze soli, tabasku, papriky a oleje připravte marinádu a steaky v ní nechte cca 2 hodiny marinovat.

Okořeněné steaky položte na mřížový rošt, zasuňte jej do trouby na třetí lištu a nechte steaky grilovat se zapnutým horním a spodním ohřevem z každé strany cca 10 minut.

TIP:

Pro rychlou přípravu použijte již okořeněné steaky od řezníka.

Nakládané uzené v těstu

Doba přípravy: 45 minut

Složení:

300 g listového těsta, zmrazeného, 1 kg vařeného libového uzeného, 1 žloutek a bílek

Příprava:

Listové těsto nechte rozmrazit. Rozmražené plátky na krajích potřete bílkem a slepte z nich velký obdélník.

Obal z těsta položte kolem masa tak, aby spodní plocha kusu masa zůstala nezakrytá. Přečnívající kraje těsta odřízněte.

Ze zbytků těsta vystříhejte listy a květy a těstový obal jimi ozdobte.

Rozmíchejte žloutek se zbylým bílkem a těstový obal jím potřete.
Nakládané uzené v těstu položte na plech na pečení, zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 30 minut.
TIP: Výborně k tomu chutná šťavnatý bramborový salát.

Vepřová plec
Doba přípravy: 100 minut
Složení:
1 kg vepřové plece s kůží naříznutou do čtverečků, 1 čajová lžička soli, ¼ čajové lžičky pepře, ¼ čajové lžičky kmínu , 1 cibule, 2 hřebíčky, 2 polévkové lžíce oleje, ¼ l horké vody, 1/8 l sladké smetany, 10 sušených švestek bez pecek
Příprava:
Sušené švestky nechte změknout v 1/8 l horké vody.
Maso okořeňte pepřem, kmínem a solí a položte do pekáče kůží dolů.
Pekáč na mřížovém roštu zasuňte do trouby na nejspodnější lištu.
Cibuli nakrájejte na plátky a položte na maso.
Pečte maso při 200°C s horním a spodním ohřevem cca 120 minut.
Když cibule zhnědne, otočte maso a do pekáče nalijte 1/8 l horké vody s hřebíčkem. Pečte maso, až bude hotové.
Když je doba pečení u konce, nechte křupavou vepřovou plec ještě 10 minut v troubě.
Šťávu z pečení přelijte z misky do hrnce, přidejte na jemné plátky nakrájené švestky a vše nechte povařit na sporáku. Na závěr přidejte smetanu.

Lasagne
Doba přípravy: 90 minut
Složení:
250 g listů lasagní, 500 g směsi mletého masa, 2 polévkové lžíce oleje, 2 cibule, ½ čajové lžičky oregána, 1 čajová lžička papriky v prášku, 1 čajová lžička soli, 70 g, rajského protlaku, 2 polévkové lžíce másla, 2 polévkové lžíce mouky, ½ l mléka, ¼ l suchého bílého vína, ½ čajové lžičky soli, 2 špetky pepře, 100 g strouhaného ementálského sýra, 50 g strouhaného parmazánu, 3 polévkové lžíce sladké smetany, máslo pro vymazání formy
Příprava:
Uvařte těstoviny podle pokynů na obalu a potom je dejte do studené vody.
Cibuli rozkrájejte na jemno a nechte ji zezlátnout v oleji na pánvi na sporáku. Přidejte mleté maso, míchejte jej a opečte. Přidejte oregáno, papriku a 1/2 čajové lžičky soli a směs odstavte na stranu.
Z másla a mouky udělejte v hrnci jíšku, která se zředí mlékem a vínem. Při stálém míchání vařte 5 minut a dochuťte solí a pepřem.
Formu na zapékání vymažte máslem a nejprve vložte na dno jednu vrstvu listů lasagní. Na ně položte směs mletého masa a potom přidejte omáčku. Tento postup opakujte v tenkých vrstvách, přičemž jako poslední by měla být vrstva těstovin.
Zbylou omáčku nalijte na lasagne, posypte sýrem a pokapejte smetanou.
Přikryjte formu hliníkovou fólií a na mřížovém roštu na nejspodnější liště v troubě nechte péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 200°C cca 45 minut. Po 2/3 doby pečení fólii sundejte.

Nákyp z kyselého zelí
Doba přípravy: 80 minut
Složení:
800 g kyselého zelí, 1/8 l masového vývaru, 1/8 l jablečné šťávy, 1 bobkový list, 2 kuličky jalovce, 1 velký lusk červené papriky, 100 g prorostlého špeku, 500 g vařených brambor, 2 polévkové lžíce bílého vína, 2 polévkové lžíce zakysané smetany, 1 polévková lžíce másla, máslo pro vymazání formy
Příprava:
Kyselé zelí nechte v hrnci na sporáku přibližně 35 minut dusit společně s masovým vývarem, jablečnou šťávou a kořením.
Očistěte paprikový lusk a nakrájejte jej na proužky.
Špek rozkrájejte na kostičky a na pánvi opečte do křupava. Přidejte papriku a krátce ji opečte.
Oloupejte brambory a nakrájejte je na tenké plátky.
Kyselé zelí smíchejte se špekem, paprikou a vínem, dejte do formy na zapékání a pokryjte plátky brambor.
V zakysané smetaně rozmíchejte petrželku a touto směsí polijte bramborové plátky. Na kousky rozkrájené máslo položte nahoru.
Nákyp nechte péci na druhé liště odspoda se zapnutým horním a spodním ohřevem při 200°C cca 25 minut.

Dušení pstruzi
Doba přípravy: 30 minut
Složení:
4 pstruzi po 200 g, 4 snítky petrželky, šťáva z 1 citrónu, sůl a pepř, 4 kousky hliníkové fólie
Příprava:
Malou kuchyni nechte předehřát se zapnutým horním a spodním ohřevem při 250°C cca 5 minut.
Okořeňte pstruhy a potřete citrónovou šťávou.

Zabalte každého pstruha do jedné hliníkové fólie, kterou jste předem potřeli máslem, aby se na ni nepřilepila kůže.
Zabalené pstruhy položte na plech na pečení, zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte zapéci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 20 minut.
TIP:
K těmto tradičně připraveným pstruhům podávejte slané brambory, rozpuštěné máslo a citrónové plátky. K pstruhům výborně chutná také křenová šlehačka.

Zeleninová směs
Složení:
1000 g směsi očištěné zeleniny podle ročního období, 1-2 polévkové lžíce směsi bylinek, 1 čajová lžička směsi koření na zeleninu
Příprava:
Větší kusy zeleniny rozkrájejte na jemné proužky. Smíchejte zeleninu s kořením a rozdělte na 10 kousků hliníkové fólie. Případně přidejte kousky másla.
Fólii v rozích zvedněte a konce smotejte tak, aby vznikly malé balíčky.
Balíčky zeleniny položte na plech na pečení a nechte v troubě se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 30 minut. Doba přípravy může být podle druhu použité zeleniny kratší nebo delší.
Připravenou zeleninu pak posypte čerstvě nasekanými bylinkami.

Špekové brambory
Doba přípravy: 50 minut
Složení:
4 brambory - cca 500 g, 150 g prorostlého špeku, 1 polévková lžíce oleje, 1 polévková lžíce nasekané petrželky
Příprava:
Oloupejte brambory a nakrájejte je na tenké plátky tak, aby vznikl vějíř. Toho lze jednoduše dosáhnout tak, že se brambory položí na lžíci a krájejí se na ní.
Špek rozkrájejte velmi na jemno a vložte mezi jednotlivé plátky brambor.
Čtyři kousky hliníkové fólie potřete olejem a do každého zabalte jednu bramboru. Zabalené brambory položte na plech na pečení.
Nechte je péci v troubě na druhé liště odspoda se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 40-60 minut.
Na posledních 10 minut fólie otevřete a nechte brambory dopéci.
Horké brambory posypte nasekanou petrželkou a podávejte ve fólii.
TIP:
Vějíře brambor můžete vyplnit také kroužky cibule a trochou česneku. Mezi jednotlivé plátky můžete také nasypat trochu kmínu.

Brambory ve fólii
Doba přípravy: 50 minut
Složení:
4 brambory (500 g), 1 polévková lžíce oleje
Příprava:
Brambory omyjte a důkladně okartáčujte. Vidličkou je několikrát propíchněte nebo do kříže nařízněte.
Jednotlivé brambory zabalte do hliníkové fólie potřené olejem. Zabalené brambory položte na plech na pečení.
Nechte je péci v troubě na druhé liště odspoda se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 40-60 minut.
Po upečení fólii nahoře otevřete, do kříže naříznutou slupku zvedněte a přelijte brambory dresingem, který můžete připravit z tvarohu, zakysané smetany a bylinek.
TIP:
Brambory ve fólii jsou ideální přílohou k barbecue nebo ke steakům a patří ke každé zahradní párty.
Jedí se buď posypané solí nebo se k nim podává bylinkové nebo česnekové máslo.

Jablečný rýžový nákyp
Doba přípravy: 60 minut
Složení:
¾ l mléka, 1 špetka soli, 175 g kulaté rýže, 1 sáček vanilkového cukru, 2 vejce, 2 polévkové lžíce cukru, 500 g jablek, 1 polévková lžíce citrónové šťávy, 3 polévkové lžíce práškového cukru, máslo na vymazání formy
Příprava:
Mléko, sůl a rýži uveďte v hrnci na sporáku do varu a nechte zvolna vařit cca 30 minut.
Rozmíchejte vejce s cukrem a vanilkovým cukrem a vmíchejte do rýže.
Oloupejte jablka, odstraňte jádřinec a nakrájejte je na tenké plátky.
Máslem vymazanou formu střídavě plňte rýží a jablky a vrstvy rozdělte tak, aby poslední vrstvou byla jablka. Tato jablka pokapejte citrónovou šťávou a posypte práškovým cukrem.
Formu na mřížovém roštu zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 20 minut.
TIP:
Když oddělíte žloutek od bílku a bílek ušleháte a vpracujete do rýže, bude nákyp nadýchanější.

Tvarohový nákyp
Doba přípravy: 70 minut
Složení:
500 g meruněk z konzervy (nebo jiné ovoce), 500 g nízkotučného tvarohu, ¼ l sladké smetany, 2 vejce, 3 polévkové lžíce cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 1 sáček vanilkového pudingu, máslo na vymazání formy
Příprava:
Pokud ji máte k dispozici, použijte oválnou formu o délce maximálně 26 cm.
Vymažte ji máslem a obložte dno meruňkami.
Tvaroh, smetanu a vejce dobře rozmíchejte, např. tyčovým mixérem. Postupně přidávejte cukr, vanilkový cukr a pudingový prášek a dbejte na to, aby vše bylo dobře promícháno. Tvarohový krém dejte na ovoce.
Formu na mřížovém roštu zasuňte do trouby na druhou lištu odspoda a nechte péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 160°C cca 50 minut.
K tomuto nákypu se výborně hodí ovocná šťáva.

PEČENÍ

1. Můžete použít běžné formy na pečení do průměru max. 26 cm nebo dodaný plech na pečení.
2. Pro pečení byste vždy měli použít horní a spodní ohřev.
3. Při použití forem na pečení zasuňte mřížový rošt na nejnižší lištu a formu na pečení postavte na něj.
4. Pro pečení plochého pečiva nebo cukroví použijte plech na pečení na druhé liště odspoda.
5. Přepínače funkcí nastavte na horní a spodní ohřev a spínač trouby nastavte na požadovanou teplotu. Jakmile je požadovaná teplota dosažena, kontrolky pro teplotu a funkci zhasnou. Jakmile přístroj znovu zapne ohřev, kontrolky se opět rozsvítí.
6. Po pečení vyzkoušejte špejlí, zda je dopečeno. Pokud na špejli nezůstává těsto, je koláč dopečený a může být vyjmut.
7. Pokud na špejli ještě zůstává těsto, nechte koláč při stejném nastavení ještě několik minut péci a potom zkoušku špejlí opakujte.

Pikantní bábovka
Složení pro formu na bábovku s Ø 26 cm:
5 vajec, 200 g cukru, ½ sklenice třešňové zavařeniny, ½ čajové lžičky skořice, 1 vrchovatá polévková lžíce kakaa, 100 g mletých ořechů, 350 g mouky, 1 sáček prášku do pečiva, případně trochu mléka
Příprava:
Našlehejte vejce, máslo, cukr, zavařeninu a skořici.
Přidejte kakao, ořechy, mouku a prášek do pečiva a zamíchejte. Těsto musí být husté. V případě potřeby přidejte mléko.
Naplňte těstem formu na bábovku vymazanou tukem. Položte ji na mřížový rošt a zasuňte do trouby na nejspodnější lištu.
Pečte při 180°C s horním a spodním ohřevem cca 50 minut.

Sýrový koláč
Složení pro základ koláče:
65 g másla, 75 g cukru, 1 vejce, 200 g mouky, ½ sáček prášku do pečiva
Složení pro náplň:
500 g nízkotučného tvarohu, 150 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 sáček vanilkového pudingu, 3 vejce, 375 ml mléka, 50 g rozpuštěného másla
Příprava:
Z másla, cukru, vejce, mouky a prášku do pečiva hnětením vypracujte těsto.
Těsto rozválejte a rozprostřete na dno a stěny tukem vymazané otevírací formy (Ø 26 cm), na stěnách těsto přimáčkněte do výšky cca 3 cm.
Přísady pro náplň spolu rozmíchejte a nalijte na těsto.
POZOR: Dbejte na to, abyste použili formu s dobrým zavíráním, protože náplň je zpočátku ještě řídká.
Položte formu na mřížový rošt a zasuňte do trouby na nejspodnější lištu.
Pečte při 180°C s horním a spodním ohřevem cca 80-90 minut.

Mramorový koláč
Složení pro formu na bábovku s Ø 26 cm:
250 g másla, 250 g cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 5 vajec, 450 g mouky, 1 sáček prášku do pečiva, 2 polévkové lžíce kakaového prášku, 1 polévková lžíce mléka
Příprava:
Našlehejte máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a vejci.
Rozmíchejte mouku s práškem do pečiva, přidejte k vaječné hmotě a vmíchejte.
Polovinou těsta naplňte máslem vymazanou a moukou vysypanou formu na bábovku.

Kakaový prášek a mléko zamíchejte do zbylého těsta.
Tmavé těsto přidejte ke světlému těstu ve formě a vidličkou spirálovitě zatočte tmavé těsto do světlého.
Zasuňte mřížový rošt na nejspodnější lištu do trouby a postavte na něj formu.
Pečte v předehřáté troubě při 170°C s horním a spodním ohřevem cca 50 minut.

Ovocný drobenkový koláč
Složení pro těsto:
100 g tvarohu, 1 vejce, 1 polévková lžíce mléka, 60 ml oleje, 50 g cukru, 1 špetka soli, 200 g mouky, 1 sáček prášku do pečiva
Složení horní vrstvy:
500 g ovoce podle roční doby, např. jablka, meruňky, třešně
Složení pro drobenku:
100 g mouky, 50 g cukru, 2 špetky skořice, 50 g másla
Příprava:
Tvaroh, vejce, mléko, olej, cukr a sůl spolu dobře rozmíchejte.
Smíchejte mouku a prášek do pečiva a vmíchejte do tvarohové hmoty, potom ručně vypracujte.
Těsto rozválejte a položte na vymazaný plech na pečení.
Ovoce podle druhu oloupejte, vyndejte pecky, pokrájejte a rozprostřete na těsto.
Z mouky, cukru, skořice a másla s pokojovou teplotou vypracujte drobenku. Koláč s ní posypte.
Plech na pečení zasuňte na druhou lištu odspoda a nechte koláč péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 30 minut.

Kynuté pečivo – základní těsto
Doba přípravy: 120 minut, hranatá forma o délce 25 cm
Základní těsto:
500 g mouky, 75 g cukru, 80 g měkkého másla, 330 ml vlažného mléka, ½ čajové lžičky soli, 1 kousek droždí
Na potření: 1 žloutek, 1 polévková lžíce smetany
Příprava:
Z přísad pro základní těsto udělejte kynuté těsto, které budete hníst tak dlouho, až se nebude lepit na dno misky.
Na teplém místě nechte těsto vykynout, až se jeho objem zdvojnásobí.
Znovu těsto dobře prohněťte a dejte do vymazané hranaté formy.
Rozmíchejte žloutek se smetanou, těsto jím potřete a ostrým nožem udělejte podélné zářezy.
Nechte těsto dalších 30 minut kynout.
Hranatou formu postavte na mřížový rošt, zasuňte do trouby na nejspodnější lištu a nechte péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 45 minut.
Kynuté těsto mimochodem můžete také připravit v domácí pekárně UNOLD Backmeister.

Kynutý cop
Složení:
Základní těsto jak bylo uvedeno, také 1 vejce
Příprava:
Udělejte základní těsto jak bylo výše popsáno, navíc s jedním vejcem.
Po několikerém prohnětení těsta z něj vytvarujte třiválečky a upleťte z nich cop.
Na plech na pečení položte papír na pečení, na něj dejte cop potřený vejcem a ještě jej nechte kynout.
Cop nechte péci na druhé liště odspoda se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 45 minut.

Schwarzwaldský višňový dort
Složení pro formu na bábovku s Ø 26 cm
Na těsto:
6 vajec, 4 polévkové lžíce teplé vody, 200 g cukru, 1 vanilkový cukr, 2 špičky nože skořice, 200 g mouky, 1 polévková lžíce kakaového prášku, 1 polévková lžíce škrobové moučky, 1 polévková lžíce prášku do pečiva
Na náplň:
1 sklenice višní bez pecek, 1/8 l vody z višní, 1/8 l višňové šťávy, 1 polévková lžíce cukru, 1 sáček červené želatiny, 1/4 l sladké smetany, 1 sáček vanilkového cukru, 1 polévková lžíce práškového cukru, 2 polévkové lžíce kakaového prášku
Příprava:
Oddělte žloutky od bílků a žloutek s vodou, cukrem a vanilkovým cukrem pomocí tyčového mixéru nebo ručního šlehače ušlehejte do pěny.
Bílek ušlehejte do tuha a sníh přidejte na vaječnou hmotu.
Smíchejte mouku, kakaový prášek, škrobovou moučku a prášek do pečiva a přes sítko nasypte na vaječnou hmotu. Pomocí stěrky opatrně vetřete.
Formu na bábovku nebo otevírací formu s vložkou na bábovku vymažte máslem a vysypejte moukou.
Zasuňte mřížový rošt na nejspodnější lištu do trouby a postavte na něj formu.
Pečte v předehřáté troubě při 170°C s horním a spodním ohřevem cca 45 minut.
Mřížový rošt nasuňte na nejspodnější lištu. Položte formu na mřížový rošt a nechte piškot cca 45 minut péci.
Potom piškot vyklopte a nechte dobře vychladnout (přes noc).

Smíchejte višňovou šťávu, cukr a vodu z višní a 2 polévkové lžíce si dejte stranou. V nich rozmíchejte želatinu. Na sporáku ohřejte šťávu, přidejte rozmíchanou želatinu a nechte krátce povařit.
Hotovou náplň sundejte ze sporáku a smíchejte vše kromě 16 višní, které si necháte stranou. Nechte náplň vychladnout.
Koláč dvakrát vodorovně prořízněte.
Smetanu s práškovým cukrem a vanilkovým cukrem ušlehejte do velmi tuhého stavu (případně použijte ztužovač šlehačky).
Nejspodnější kruh koláče potřete polovinou višňové náplně a přidejte 1/3 šlehačky.
Na něj posaďte prostřední kruh koláče a přidejte zbylou višňovou náplň a 1/3 šlehačky.
Navrch položte horní kruh koláče a celý koláč potřete šlehačkou.
Poprašte koláč kakaem a ozdobte 16 višněmi. Ozdobte zbylou šlehačkou a dejte do chladu.

Čokoládový mokka dort

Složení pro otevírací formu na bábovku 18 cm (jednoduchá forma)
Na těsto:
3 vejce, 100 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 1 čajová lžička prášku do pečiva, 125 g mouky, 25 g (1 polévková lžíce) škrobové moučky
Na krém:
3 polévkové lžíce mleté kávy, ¼ l vařící vody, 200 g sladké smetany, 8 polévkových lžic cukru, 3 polévkové lžíce škrobové moučky, 350 g měkkého másla, 100 g strouhané hořké čokolády, čokoládové lístky a čokoládové hobliny
Příprava:
Oddělte žloutky od bílků a žloutek s cukrem a vanilkovým cukrem rozmíchejte do pěny.
Bílek ušlehejte do tuha a sníh přidejte na vaječnou hmotu. Do mouky zamíchejte prášek do pečiva a se škrobovou moučkou přes sítko nasypte na těsto. Opatrně zamíchejte.
Naplňte těstem formu vymazanou máslem a vysypanou moukou.
Zasuňte mřížový rošt na nejspodnější lištu do trouby a postavte na něj formu.
Pečte v předehřáté troubě při 170°C s horním a spodním ohřevem cca 35 minut.
Nechte dno dortu dobře vychladnout (popř. přes noc) a dvakrát jej vodorovně přeřízněte.
Kakaový prášek přelijte vařící vodou, nechte rozpustit a přeceďte. Škrobovou moučku rozmíchejte s trochou vody.
Na sporáku uveďte kávu do varu a přimíchejte strouhanou čokoládu a škrobovou moučku. Hmotu tak dlouho šlehejte metlou, až je hustá.
Sundejte hrnec ze sporáku, nechte kávový krém trochu vychladnout a vetřete do něj žloutek. Nechte krém vychladnout.
Rozmíchejte máslo do pěny a po lžících do něj vmíchejte kávový krém.
3/4 kávového krému rozdělte na spodní a střední vrstvu dortu. Vrstvy posaďte na sebe a zbylým krémem dort potřete a ozdobte. Ozdobte krém čokoládovými listy a nastrouhanou čokoládou a před podáváním vychlaďte.
TIP:
Pokud si dort přejete trochu sladčí, použijte místo hořké čokolády mléčnou.
Pokud by se máslový mokka krém srážel, dejte jej na chvíli do teplé vody a znovu jej metlou rozmíchejte do hladka.

Savarin s jahodami

Složení pro formu na savarin 22 cm:
2 vejce, 2 polévkové lžíce horké vody, 100 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 125 g mouky, 30 g škrobové moučky, ½ čajové lžičky prášku do pečiva, máslo na vymazání formy
Složení tekutiny:
1/8 l vody, 100 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru
Složení pro polevu na dort:
250 g jahod, 1 sáček červené želatiny, 1 polévková lžíce cukru
Složení pro náplň:
500 g jahod, 1/8 l šlehačky
Příprava:
Vejce, vodu, cukr a vanilkový cukr rozmíchejte tyčovým mixérem do pěny.
Mouku, škrobovou moučku a prášek do pečiva přes sítko nasypte na pěnu a zamíchejte.
Formu na pečení vymažte a vysypejte moukou. Naplňte ji těstem a nechte péci na mřížovém roštu na druhé liště odspoda se zapnutým horním a spodním ohřevem při 170°C cca 35 minut. Nechte vychladnout.
Přibližně 3 hodiny před podáváním koláč nechte nasáknout, k tomu uvařte vodu, cukr a vanilkový cukr, přidejte víno a 1/3 této tekutiny nalijte do formy.
Koláč opatrně vložte do formy, polijte zbylou tekutinou a nechte savarin přibližně 2 hodiny chladnout, aby se dobře proležel.
Potom očistěte 250 g jahod, omyjte je a v odměrce z nich tyčovým mixérem udělejte pyré. S vodou doplňte na ¼ l celkového množství a podle předpisu povařte s cukrem a želatinou.
Vyklopte věnec na talíř a nepravidelně na něj nalijte polevu.
Očistěte 500 g jahod, omyjte je a naplňte jimi střed věnce.
Ušlehejte smetanu do tuha, naplňte s ní dávkovací sáček a savarin s ní ozdobte.
Savarin, který lze připravit i s jiným ovocem, podávejte dobře chlazený.

Mandarinkový koláč

Složení pro formu srnčí hřbet s délkou 25 cm:
150 g margarínu, 150 g cukru, 2 vejce, 1 sáček vanilkového cukru, 4 polévkové lžíce citrónové šťávy, 40 g mletých lískových oříšků, 200 g mouky
1 čajová lžička prášku do pečiva, 1 malá konzerva mandarinek, 100 g práškového cukru, 1 polévková lžíce citrónové šťávy
Příprava:
Margarín, vejce, cukr a vanilkový cukr se 4 polévkovými lžícemi citrónové šťávy rozmíchejte do pěny.
Do těsta vmíchejte lískové oříšky a mouku zamíchejte s práškem do pečiva.
Mandarinky nechte dobře okapat a opatrně je přidejte do těsta.
Naplňte těstem formu na pečení vymazanou tukem.
Zasuňte mřížový rošt na nejspodnější lištu do trouby a postavte na něj formu.
Pečte v předehřáté troubě při 170°C s horním a spodním ohřevem cca 30 minut.
Vyjměte koláč z formy a nechte jej vychladnout.
Z práškového cukru a citrónové šťávy smíchejte polevu a koláč s ní potřete.

Hruškové trojhránky

Složení:
4 pláty zmraženého listového těsta, 8 půlek hrušek z konzervy, 4 čajové lžičky hruškového likéru, 1/4 l sladké smetany, 1 sáček vanilkového cukru, 1/2 polévkové lžíce cukru, 75 g práškového cukru
Příprava:
Pláty listového těsta nechte 10 minut rozmrznout a každý rozdělte na 4 trojúhelníky.
Na plech na pečení položte papír na pečení, na něj dejte trojúhelníky a postupně je pečte v předehřáté troubě se zapnutým horním a spodním ohřevem při 230°C.
Poloviny hrušek rozřízněte do vějíře a obložte jimi 8 vychlazených trojhránků z listového těsta.
Pokapejte hruškovým likérem.
Ušlehejte smetanu a oslaďte ji cukrem a vanilkovým cukrem. Rozdělte ji na hrušky.
Položte zbylé trojúhelníky těsta na šlehačku.
Prosetý práškový cukr se zbylým hruškovým likérem rozmíchejte do hladka a touto polevou trojhránky potřete.
TIP:
Místo hruškového likéru můžete také použít hruškovou a citrónovou šťávu.
Trojhránky je možné naplnit libovolným ovocem.

Jablka v županu

Složení:
4 malá jablka, 1 polévková lžíce rozinek, 1 polévková lžíce sekaných mandlí, 1 špetka skořice, 1 polévková lžíce rumu, 8 plátků mraženého listového těsta, 1 vejce
Příprava:
Listové těsto nechte rozmrazit. Rozinky, skořici a mandle rozmíchejte v rumu a nechte nasáknout.
Oloupejte jablka a odstraňte jádřinec.
Naplňte rozinkovou směsí.
Oddělte žloutek a bílek.
Rozmražené plátky listového těsta položte vedle sebe (4+4). Okraje potřete bílkem, plátky přetáhněte trochu přes sebe a přitlačte. Z takto vzniklého plátu těsta vyřízněte 4 stejně velké kousky.
Jablka obalte vždy jedním kusem těsta a okraje odřízněte. Ze zbytků těsta vystříhejte listy a jiné vzory pro ozdobu.
Těsto na jablkách potřete žloutkem, položte na plech na pečení vyložený papírem na pečení a nechte péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 35 minut.

Větrníky a banánky

Složení pro odpalované těsto:
1/8 l vody, 75 g mouky, 1 špetka soli, 25 g másla, 2 vejce, papír na pečení
Návrh náplní:
Náplň 1:
1/4 l mléka, 1/2 sáčku čokoládového prášku, 1 vrchovatá čajová lžička mleté kávy, 2 polévkové lžíce cukru, 1 čajová lžička želatiny, 1/8 l šlehačky
Náplň 2:
1 sklenice višní, 1 sáček červené želatiny, 2 polévkové lžíce cukru, 1/8 l šlehačky
Příprava:
Vodu a sůl v hrnci na sporáku uveďte do varu.
Vařečkou vmíchejte mouku.
Na malý výkon míchejte tak dlouho, až se vytvoří hrouda, která se uvolní ode dna.
Hroudu těsta nechte 5 minut vychladnout a dejte do vysoké nádoby.
Rozmíchejte vejce a zamíchejte je do těsta. Nejlepší je použít tyčový mixér. Případně není potřeba celé množství vajec. OooOOdpalované těsto je hotovo, když se silně leskne a snadno se uvolňuje od tyčového mixéru nebo vařečky.
Na plech na pečení položte papír na pečení.
Nechte troubu cca 5 minut předehřát na 230°C (horní a spodní ohřev).

Naplňte těstem sáček na zdobení. Pro větrníky vymačkejte na papír na pečení růžice o průměru 4 cm. Pro banánky vymačkejte vždy tři 4 cm dlouhé proužky, a to dva vedle sebe a jeden navrch.
Plech na pečení nasuňte na druhou lištu odspoda a nechte větrníky nebo banánky péci se zapnutým horním a spodním ohřevem při 180°C cca 15-20 minut. Větrníky nebo banánky ještě horké rozřízněte.

Pro 1. náplň: Mléko s mletou kávou a cukrem uveďte do varu a přidejte želatinu rozpuštěnou ve vodě. Po vychladnutí přidejte šlehačku a krémem naplňte banánky a ozdobte je práškovým cukrem nebo čokoládovou glazurou.
U 2. náplně, která se dobře hodí pro větrníky, dejte nejprve na síto višně. Odměřte šťávu, ohřejte ji s cukrem a zahustěte želatinou. Do polevy přidejte višně. Po vychladnutí naplňte větrníky a ozdobte je šlehačkou.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell 68855

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €	Gesamtpreis €
	6885514	Backblech		
	6885511	Gitterrost		
	6885513	Drehspieß		
	6885523	Drehspießheber		
	6885521	Backblech- und Gitterrostheber		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Aus dem Hause

UNOLD®